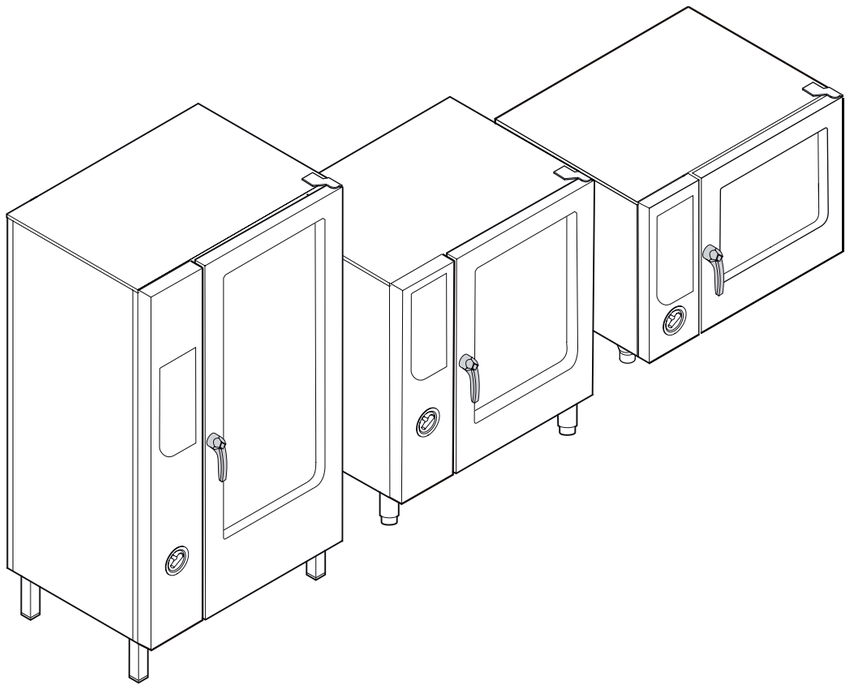
Master of Performance

Bedienungsanleitung

HansDampf|silver



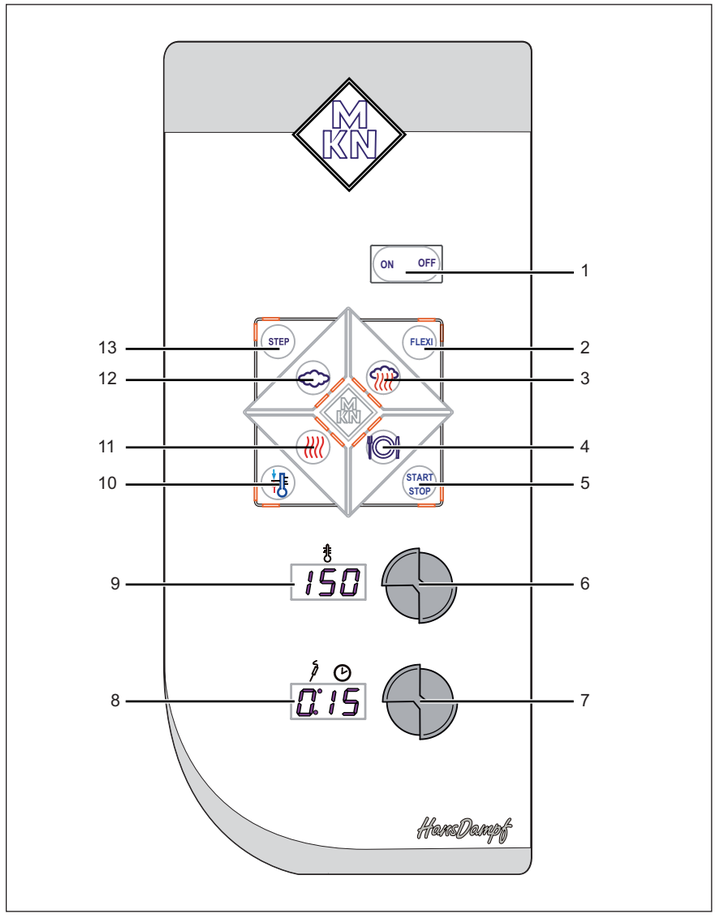
Zur Ansicht der Bedienelemente und Anzeigen Umschlagseite ausklappen.

Version	Typen-Nr. (Elektro)	Typen-Nr. (Gas)	Größe
HansDampf	CSE61XXXX	CSG61XXXX	6.1
HansDampf	CSE62XXXX	CSG62XXXX	6.2
HansDampf	CSE11XXXX	CSG11XXXX	10.1
HansDampf	CSE12XXXX	CSG12XXXX	10.2
HansDampf	CSE21XXXX	CSG21XXXX	20.1
HansDampf	CSE22XXXX	CSG22XXXX	20.2

Originalbedienungsanleitung / 24.04.2012 / TANNER AG

306082----ABDE-B / de-DE

Bedienelemente und Anzeigen



1	Taste „On/Off“	8	Anzeige
2	Taste „FLEXI“	9	Anzeige
3	Garart-Taste „CombiDämpfen“	10	Taste „Vorheizen“
4	Garart-Taste „Regenerieren“	11	Garart-Taste „Heißluft“
5	Taste „Start/Stop“	12	Garart-Taste „Dämpfen“
6	Stellknopf	13	Taste „Step“
7	Stellknopf		

HansDampf®

Bedienungsanleitung

1 Einleitung 6
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 6
1.2 Zu dieser Bedienungsanleitung 7
1.3 Darstellung der Gefahrenhinweise 7
1.4 Gewährleistung und Haftung 7
1.5 Zeichenerklärung 8
2 Sicherheitshinweise 9
3 Aufbau und Funktion 13
3.1 Gerätebeschreibung 13
3.2 Funktion der Bedienelemente und Anzeigen 16
3.3 Betriebsarten 17
3.4 Step-Betrieb 17
3.5 Manuelles Kochen 17
3.5.1 Dämpfen 17
3.5.2 CombiDämpfen 19
3.5.3 Heißluft 20
3.5.4 Regenerieren 20
3.6 Erweiterte Garfunktionen 22
3.6.1 Manuelle Beschwadung 22
3.6.2 Startzeitvorwahl 22
3.6.3 Vorheizen 22
3.6.4 DryTronic (optional) 23
3.7 Kerntemperaturmessung 23
3.8 HACCP-Protokoll 24
3.9 „WaveClean“ automatisches Reinigungssystem (optional) 25
4 Betrieb 26
4.1 Garraumtür öffnen und schließen (Tischgeräte) 27
4.1.1 Garraumtür öffnen 27
4.1.2 Garraumtür schließen 27
4.2 Garraumtür öffnen und schließen (Standgeräte) 28
4.2.1 Garraumtür öffnen 28
4.2.2 Garraumtür schließen 28
4.3 Gerät beschicken und entleeren (Tischgeräte) 29
4.3.1 Gerät beschicken und entleeren (mit Beschickungswagen) 29

4.3.2	Gerät beschicken und entleeren (ohne Beschickungswagen)	31
4.4	**Gerät beschicken und entleeren (Standgeräte)**	**31**
4.5	**Gerät einschalten/ausschalten**	**32**
4.5.1	Einschalten	32
4.5.2	Ausschalten	32
4.6	**Grundlegende Funktionen**	**33**
4.6.1	Startmodus aufrufen	33
4.6.2	Einstellmenü aufrufen und Parameter ändern	33
4.6.3	Garprogramm starten	34
4.6.4	Garprogramm beenden	34
4.6.5	Garprogramm während des Betriebs ändern	35
4.6.6	Gartemperatur einstellen	35
4.6.7	Garzeit einstellen	36
4.6.8	Kerntemperatur einstellen	36
4.6.9	Ist-Werte anzeigen	36
4.6.10	Kerntemperatur messen	36
4.6.11	HACCP-Protokoll drucken	37
4.7	**Mit mehrschrittigen Garprogrammen arbeiten (Step-Betrieb)**	**38**
4.7.1	Mehrschrittiges Garprogramm eingeben	38
4.7.2	Mehrschrittiges Garprogramm starten	39
4.8	**Manuelles Kochen**	**40**
4.8.1	Dämpfen starten	40
4.8.2	CombiDämpfen starten	40
4.8.3	Heißluft starten	41
4.8.4	Regenerieren starten	42
4.9	**Erweiterte Garfunktionen**	**42**
4.9.1	Manuelle Beschwadung	42
4.9.2	Startzeitvorwahl einstellen	43
4.9.3	Vorheizen starten	44
4.9.4	DryTronic aktivieren (optional)	44
4.10	**Garprogramme**	**44**
4.10.1	Garkategorie „Gemüse“	45
4.10.2	Garkategorie „Fisch“	47
4.10.3	Garkategorie „Fleisch (Großbratstücke)“	49
4.10.4	Garkategorie „Fleisch (Kurzbratstücke)“	51
4.10.5	Garkategorie „Wild und Geflügel“	53
4.10.6	Garkategorie „Backwaren“	55
4.11	**Standardeinstellungen**	**57**

5 Reinigung 59
5.1 Allgemeine Reinigung 59
5.1.1 Außengehäuse reinigen 59
5.1.2 Garraum reinigen 59
5.1.3 Türdichtung reinigen 60
5.1.4 Garraumtür reinigen 60
5.1.5 Dampfaustrittstutzen reinigen 61
5.1.6 Entkalken 61
5.1.7 HansDampf air reinigen (optional) 62
5.2 Systemgestützte manuelle Reinigung 63
5.2.1 Garraum vorbereiten 63
5.2.2 Reinigungsprogramm starten 63
5.2.3 Reiniger einsprühen 64
5.2.4 Reiniger einwirken lassen 64
5.2.5 Reinigen 65
5.2.6 Ausspülen 65
5.2.7 Trocknen 65
5.3 Automatische Reinigung „WaveClean“ (optional) 65
5.3.1 Garraum vorbereiten 66
5.3.2 WaveClean-Stufe wählen 66
5.3.3 WaveClean-Kartusche einsetzen 67
5.3.4 WaveClean starten 68
5.3.5 WaveClean beenden 68
5.3.6 WaveClean abbrechen 69
5.3.7 Störungen „WaveClean“ 69
5.4 Luftleitblech entnehmen 70
5.4.1 Luftleitblech entnehmen (Tischgeräte) 70
5.4.2 Luftleitblech entnehmen (Standgeräte) 71
6 Störungen 72
6.1 Störungen beheben 72
6.2 Zurücksetzen der Steuerelektronik 72
6.3 Fehlerursachen und Abhilfe 73
7 Entsorgung 75
8 Konformitätserklärungen 76
8.1 Elektro-Kombidämpfer 76
8.2 Gas-Kombidämpfer 77

1 Einleitung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

MKN-Geräte sind ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Das Gerät darf nur zum Garen von Lebensmitteln und nur mit zum Gerät passenden Rosten, Behältern, Backblechen, Hordenwagen und Einschüben benutzt werden.

Das Gerät darf nicht in Privathaushalten verwendet werden.

Zur Dampferzeugung darf das Gerät nur mit Trinkwasser einwandfreier Qualität und, falls erforderlich, in Kombination mit einer Wasseraufbereitungsanlage betrieben werden.

Untersagt ist die Benutzung des Geräts unter anderem für folgende Zwecke:

- Als Geschirrspüler
- Als Vorratsbehälter
- Als Räucherschrank
- Trocknen von Tüchern, Papier oder Geschirr
- Erhitzen von Säuren, Laugen oder anderen Chemikalien
- Erhitzen von geschlossenen Behältern (z. B. Konserven)
- Erhitzen brennbarer Flüssigkeiten
- Schmelzen von Fetten oder Salzen
- Beheizen von Räumen
- Frittieren
- Reinigung von Luftfiltern
- Betrieb ohne Einschubschienen/Hordenwagen

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

1.2 Zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen, die das Bedienpersonal für den sicheren Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts und zur Abhilfe bei auftretenden Störungen benötigt.

- Das Bedienpersonal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“, gelesen haben.
- Diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Geräts aufbewahren.
- Sicherstellen, dass diese Bedienungsanleitung dem Personal ständig am Einsatzort des Geräts zugänglich ist.
- Diese Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Geräts weitergeben.
- Jede vom Hersteller erhaltene Ergänzung einfügen.
- Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, ergänzen.

Zielgruppe

Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Geräts vertraut ist.

1.3 Darstellung der Gefahrenhinweise

Gefahrenhinweise sind mit einem Piktogramm und einem Signalwort gekennzeichnet.

Es werden Art und Quelle sowie die Folgen der Gefahr benannt und Hinweise zur Gefahrenabwendung gegeben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Signalwörter ist im Abschnitt „Zeichenerklärung“ erläutert (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“, Seite 8).

1.4 Gewährleistung und Haftung

Das Gerät darf weder umgebaut noch technisch verändert werden.

Bei technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gewährleistet.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
- Unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind

1.5 Zeichenerklärung

GEFAHR

(Art und Quelle der Gefahr)

Unmittelbar drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

WARNUNG

(Art und Quelle der Gefahr)

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

VORSICHT

(Art und Quelle der Gefahr)

Gefährliche Situation

→ Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

VORSICHT

(Art und Quelle der Gefahr)

Sachschaden

→ Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen.

Gibt nützliche Hinweise für die Anwendung.

Symbol	Bedeutung	Erläuterung
Voraussetzungen	Voraussetzungen	Dies muss erfüllt sein, bevor Sie eine Handlungsanweisung befolgen können.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Hier müssen Sie etwas tun.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
Aufzählungszeichen, wie „•“, „-“	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.

2 Sicherheitshinweise

MKN-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Restgefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Beim Betrieb des Geräts muss das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten, z. B. in Deutschland BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“.

Betrieb

- Personen dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben, wenn
  - sie physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind,
  - ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen.

Elektrischer Strom **Gefahr durch elektrischen Schlag**

- Gehäuseabdeckung darf nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal geöffnet werden.
- Reparaturen am Gerät und an der Netzanschlussleitung dürfen nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Vor Öffnen der Gehäuseabdeckung Gerät stromlos machen.
- Gerät nicht mit geöffneter Gehäuseabdeckung betreiben.

Gas **Explosionsgefahr durch austretendes Gas**

- Bei Gasgeruch:
  - Gaszufuhr sperren.
  - Für ausreichende Belüftung sorgen.
  - Keine Schalter betätigen und keine elektrischen Geräte benutzen.
  - Kein offenes Feuer verwenden.
  - Gasversorgungsunternehmen und/oder Feuerwehr verständigen. Telefon außerhalb des Aufstellorts verwenden.
- Im Brandfall
  - Gaszufuhr sperren.
  - Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände z. B. mit ABC-Löscher, CO_2-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Verschmutzungen und Fettbeläge

Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Reinigungshinweise beachten.

Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe während des Betriebs tragen.
- Garraumtür immer ausreichend weit öffnen und einrasten lassen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Geräteinnenraum und Innenseite der Garraumtür nicht berühren.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf

- Garraumtür erst wenig öffnen und Dampf entweichen lassen. Anschließend Garraumtür vollständig öffnen.
- Nicht in Dampfaustrittsstutzen schauen.
- Hand nicht über Dampfaustrittsstutzen halten.

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

- Garraumtür während Reinigungsprogrammen geschlossen halten.
- Zum Garen von Flüssigkeiten oder Kochgut, welches durch Erhitzen flüssig wird, nur leicht zu beobachtende Gefäße verwenden.
- Kochbehälter mit flüssigem Kochgut nicht über Augenhöhe einschieben.
- Für den Transport von Gargut hitzebeständige Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.
- Beschickungswagen/Hordenwagen gegen Kippen sichern.

Rotierender Lüfter

Quetschgefahr

- Gerät nicht ohne Luftleitblech betreiben.

Beschädigte Glasscheiben

Verletzungsgefahr durch Glassplitter

- Gerät nicht mit beschädigten Glasscheiben betreiben.
- Gerät nicht mit defekter Garraumleuchte betreiben.
- Durch Glassplitter verunreinigte Speisen entsorgen.

Reinigung

Verätzungsgefahr durch Reinigungsmittel

- Bei Umgang mit ätzenden Reinigungsmitteln geeignete Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen.
- Hinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten.
- WaveClean- und Klarspülkartuschen für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Hinweise zur Lagerung von WaveClean- und Klarspülkartuschen beachten.

Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

- Garraum nach Betrieb nicht schockartig abkühlen (z. B. mit Handbrause).
- Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfhochdruckreiniger reinigen.
- Oberflächen nicht mit stark kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- Einwirkzeiten für Reinigungsmittel beachten.
- Gerät regelmäßig reinigen.
- Garraum kalkfrei halten.
- Für automatische Reinigung „WaveClean“ ausschließlich two-in-one Originalkartuschen verwenden.
- Vor der Reinigung alle GN-Behälter und Zubehör aus dem Garraum entfernen.

Geringe Benutzung oder Nichtbenutzung

Personen- und Sachschaden durch Keimbildung

- Gerät regelmäßig benutzen, um Keimbildung zu vermeiden.
- Wenn die Handbrause für mehr als einen Tag nicht benutzt wurde, die Handbrause mindestens 1 Minute spülen und das Wasser nicht verwenden. Wenn das Gerät an einer Stichleitung angeschlossen ist, die Spüldauer entsprechend verlängern.
- Wenn die Dämpffunktion für mehr als einen Tag nicht benutzt wurde, das Gerät mindestens bei 100 °C für 30 Minuten im Dämpfbetrieb ohne Gargut betreiben.

Kerntemperaturmessung

Kerntemperaturfühler nicht überhitzen

- Kerntemperaturfühler nicht mit Feuerzeug o. ä. erhitzen.

Unsachgemäßer Gebrauch

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Gerät nicht mit beschädigten Bedienelementen betreiben.
- Gerät nicht mit beschädigter Türdichtung betreiben, um Eindringen von Feuchtigkeit zu vermeiden.

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Sachschaden durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung

- Gerät nicht dauerhaft bei hohen Temperaturen betreiben.
- Gerät nicht bei Temperaturen unter 4 °C betreiben.
- Kerntemperaturfühler entfernen, bevor das Gargut entnommen wird.
- Kerntemperaturfühler nach Gebrauch wieder in die Halterung stecken.

Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittelrechtliche Vorgaben

- Bei Funktion „Startzeitvorwahl“ lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

3 Aufbau und Funktion

3.1 Gerätebeschreibung

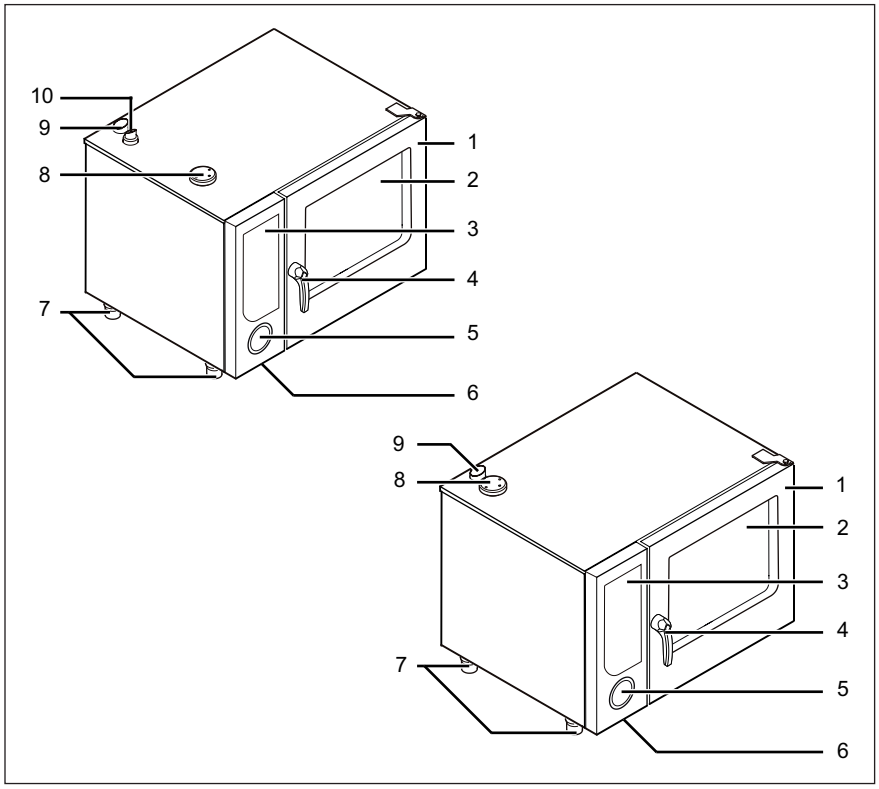


Bild 1: Größe 6.1 und 6.2, Links: Gas, Rechts: Elektro

1	Garraumtür	6	Datenschnittstelle (verdeckt)
2	Isolierscheibe	7	Höhenverstellbare Gerätefüße
3	Bedienelemente	8	Luftansaugstutzen Garraum
4	Türgriff	9	Dampfaustrittsstutzen
5	Handbrause (optional)	10	Abgasstutzen

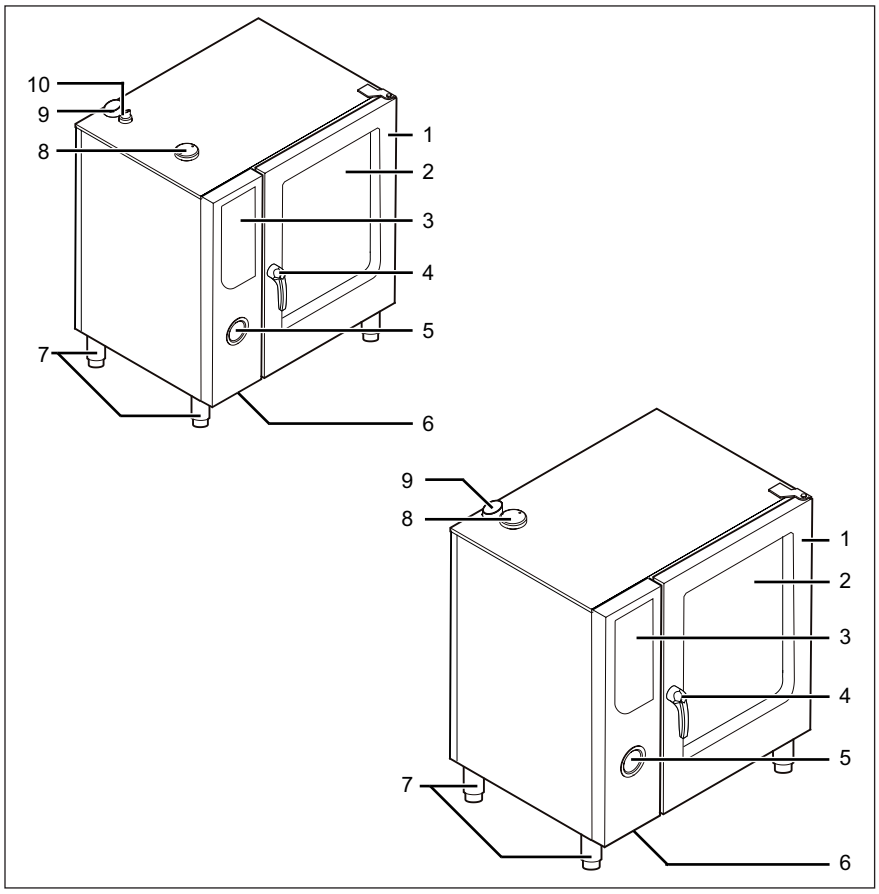


Bild 2: Größe 10.1 und 10.2, Links: Gas, Rechts: Elektro

1	Garraumtür	6	Datenschnittstelle (verdeckt)
2	Isolierscheibe	7	Höhenverstellbare Gerätefüße
3	Bedienelemente	8	Luftansaugstutzen Garraum
4	Türgriff	9	Dampfaustrittsstutzen
5	Handbrause (optional)	10	Abgasstutzen

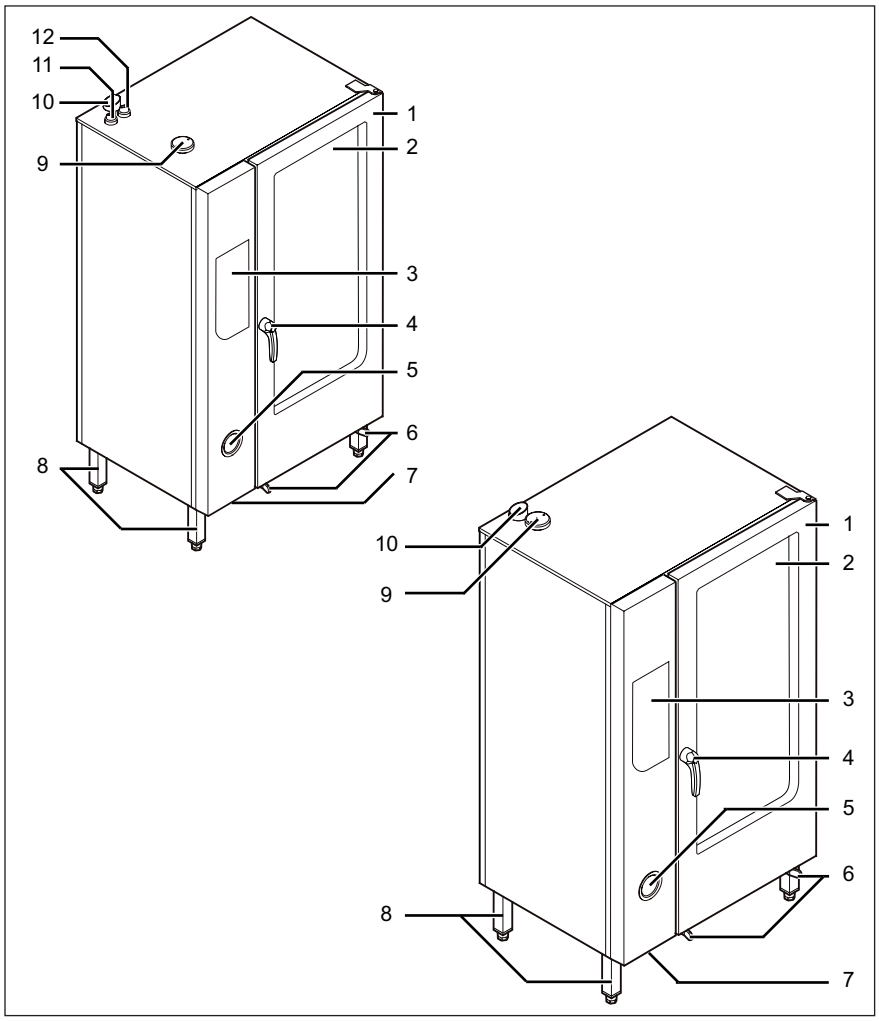


Bild 3: Größe 20.1 und 20.2, Links: Gas, Rechts: Elektro

1	Garraumtür	7	Datenschnittstelle (verdeckt)
2	Isolierscheibe	8	Höhenverstellbare Gerätefüße
3	Bedienelemente	9	Luftansaugstutzen Garraum
4	Türgriff	10	Dampfaustrittsstutzen
5	Handbrause (optional)	11	Abgasstutzen (unterer Brenner)
6	Aufnahmeschienen Hordenwagen (optional)	12	Abgasstutzen (oberer Brenner)

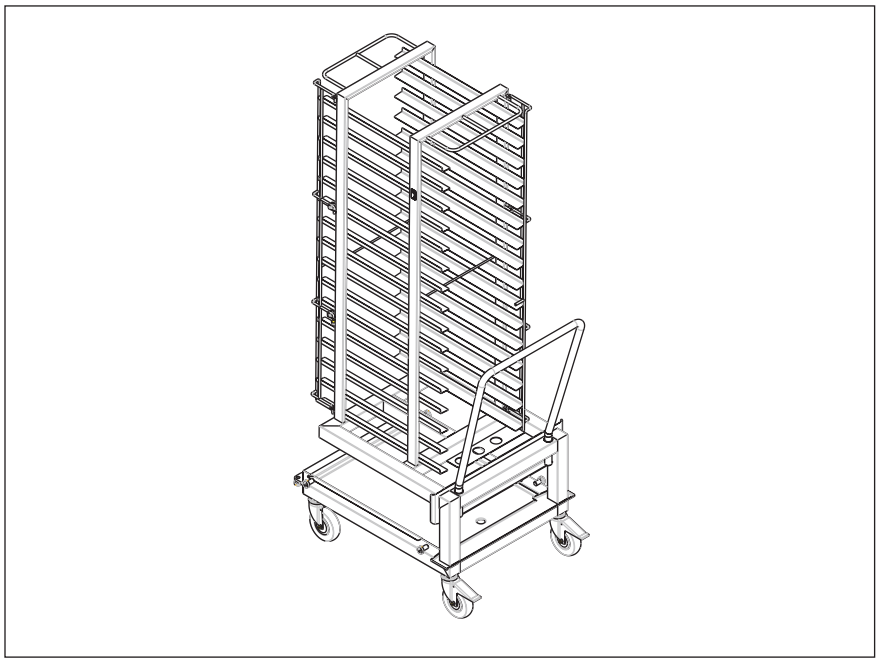


Bild 4: Hordenwagen (für Größe 20.1 und 20.2)

3.2 Funktion der Bedienelemente und Anzeigen

Zur Ansicht der Bedienelemente und Anzeigen Umschlagseite ausklappen.

Bedienelement/Anzeige	Funktion
Obere Anzeige	Anzeige der Gartemperatur
Untere Anzeige	Anzeige von Garzeit und Kerntemperatur
Garart-Taste „CombiDämpfen“	Garart „CombiDämpfen“ aufrufen
Garart-Taste „Regenerieren“	Garart „Regenerieren“ aufrufen
Gartart-Taste „Heißluft“	Garart „Heißluft“ aufrufen
Garart-Taste „Dämpfen“	Garart „Dämpfen“ aufrufen
Taste „On/Off“	Einschalten/Ausschalten
Taste „Start/Stop“	Betrieb starten/stoppen
Taste „Vorheizen“	Funktion „Vorheizen“ aufrufen
Taste „FLEXI“	Aufrufen verschiedener Funktionen
Taste „Step“	Step-Betrieb aufrufen
Stellknopf	Navigation in Menüs Auswahl von Werten

3.3 Betriebsarten

Das Gerät verfügt über zwei Betriebsarten:

- Step-Betrieb
- Manuelles Kochen

In beiden Betriebsarten kann in verschiedenen Gararten gegart werden:

- Dämpfen
- CombiDämpfen
- Heißluft
- Regenerieren

Durch erweiterte Garfunktionen wie:

- Manuelle Beschwadung
- Startzeitvorwahl
- Vorheizen
- DryTronic (optional)

lassen sich die Garprozesse individuell anpassen.

3.4 Step-Betrieb

Der **Step-Betrieb** ist die Betriebsart für mehrschrittige Garprogramme.

Es lassen sich bis zu drei Programmschritte speichern.

3.5 Manuelles Kochen

3.5.1 Dämpfen

Mit der Garart **Dämpfen** können Sie blanchieren, dämpfen, garziehen, kochen, konservieren und pochieren.

Es gibt 3 Dämpfmethoden:

- SoftDämpfen: 30 °C bis 99 °C
- Dämpfen: 100 °C
- ExpressDämpfen: 101 °C bis 130 °C

Vorteile

- Schnelle Produktion von Speisen mit kräftiger Farbe, bissfester Konsistenz und intensivem Eigengeschmack.
- Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten.
- Geschmacksstoffe übertragen sich nicht. Geschmack und Aroma der Speisen bleiben erhalten und Mischbeschickungen sind möglich.
- Weniger Gewürze, Fett und Salz erforderlich.

Tipps

- Gelochte GN-Behälter mit einer Tiefe von 40–65 mm verwenden. Diese sorgen für kurze Garzeiten und verhindern, dass unten liegende Speisen zerkochen.
- Frostklumpen bei gefrorenen Lebensmitteln zerkleinern, damit das gesamte Gargut gleichmäßig erhitzt wird.
- Gemüse nach dem Dämpfen abschrecken, abbuttern und würzen.
- Für abgebundenes Gemüse Fond verwenden. Gemüse in gelochten GN-Behältern dämpfen und Fond in ungelochten Behältern auffangen.
- Langkornreis in ungelochten Behältern dämpfen.
  Für 1 Teil Reis 1½ Teile kaltes Wasser oder kalten Fond verwenden.
- Hartweizennudeln in ungelochten Behältern dämpfen.
  Für 1 Teil Nudeln mindestens 5 Teile Wasser verwenden.
- Knödel, Klöße oder Nockerl in mit Backpapier ausgelegten, gelochten Behältern dämpfen.
  Direkt nach dem Kochen abdecken.
  Bei Bedarf in mit Stärke abgebundenem Wasser warm halten.
- Kartoffeln unmittelbar vor dem Dämpfen mit feinkörnigem Salz bestreuen und mischen.
  Alternativ Kartoffeln für 15 Minuten in Salzwasser einlegen.

SoftDämpfen

Als **SoftDämpfen** wird das Dämpfen im Temperaturbereich von 30 °C bis 99 °C bezeichnet.

Das SoftDämpfen ermöglicht eine besonders schonende Zubereitung von Speisen, das Quellen von Getreide und das Brühen von Schinken- oder Wurstwaren.

Im Vergleich zu den Dämpfmethoden Dämpfen und ExpressDämpfen verlängert sich die Garzeit.

Vorteile

- Weniger Gewichtsverlust bei Fleisch und Wurstwaren.
- Vermeidung von geplatzten Häuten und Därmen beim Brühen oder Erwärmen von Wurstwaren.
- Optimale Speisequalität bei empfindlichen Lebensmitteln wie Terrinen, Gelatinen, Flans, Farceklößchen, Creme Caramel oder Diätkost.
- Gut für Einsatz von Vakuumbeuteln nach Sous Vide-Verfahren geeignet.
- Eiweiß stockt durch gradgenaues Garen optimal und tritt nicht aus Speisen aus.

Tipps

- Teiglinge aus Hefe-, Brot- oder Plunderteig bei einer Gartemperatur von 32 °C gehen lassen.
- Für Forelle blau die Forelle mit Essig oder Wein übergießen.

ExpressDämpfen

Als **ExpressDämpfen** wird das Dämpfen im Temperaturbereich von 101 °C bis 130 °C bezeichnet.

ExpressDämpfen eignet sich für unempfindliche Lebensmittel wie Pellkartoffeln, Rote Beete, Steckrüben, Hülsenfrüchte und Kraut.

Vorteile

Garzeiten im Vergleich zu Garart „Dämpfen“ um etwa 10 % verkürzt.

Tipps

- Bei kleinen Beschickungsmengen Gartemperatur zwischen 105 °C und 110 °C einstellen.
- Bei Vollbeschickung Gartemperatur zwischen 110 °C und 130 °C einstellen.

3.5.2 CombiDämpfen

Die Garart **CombiDämpfen** ist besonders für Großbratstücke, Aufläufe und Backwaren geeignet.

Vorteile

- Optimales Garraumklima: Speisen trocknen nicht aus.
- Sehr schnelles Garen mit minimalen Gewichtsverlusten.
- Geschmacksstoffe übertragen sich nicht. Geschmack und Aroma der Speisen bleiben erhalten und Mischbeschickungen sind möglich.
- Backwaren wie Hefe-, Blätter- und Brotteig gehen beim Backen optimal auf.
- Die Poren von Großbratstücken schließen sich durch den Dampf sofort, Anbraten ist überflüssig.

Tipps

- Gerät mindestens 10–15 Minuten vorheizen.
- Gartemperatur im Vergleich zu anderen Garmethoden um 20–30 % reduzieren.
- Ab einer Gartemperatur von 120 °C beginnt die Bräunung von Lebensmitteln.
  Je höher die eingestellte Gartemperatur ist, desto höher ist der Gewichtsverlust des Garguts, desto intensiver ist aber die Bräunung.
- Bratenstücke auf Roste legen. Die Poren der Bratenstücke schließen sich von allen Seiten, Bratenstücke müssen nicht gewendet werden.
- Unter dem mit Bratenstücken beschickten Rost eine Wanne positionieren, um Saucen oder Saucenansätze zu erhalten. In die Wanne Knochen, Röstgemüse und Gewürze geben und mit Wasser oder Fond aufgießen.

3.5.3 Heißluft

Die Garart **Heißluft** eignet sich besonders für Produkte, die keine zusätzliche Feuchtigkeit benötigen.

Vorteile

- Große Kapazität.
- Gleichmäßige Garergebnisse durch autoreversen Lüfter.
- Fettbedarf bis zu 95 % geringer als bei anderen Garmethoden.

Tipps

- Gerät mindestens 10–15 Minuten vorheizen.
- Ab einer Garraumtemperatur von 120 °C beginnt die Bräunung von Lebensmitteln.
  Je höher die eingestellte Garraumtemperatur ist, desto höher ist der Gewichtsverlust des Garguts, desto intensiver ist aber die Bräunung.
- Zum Herstellen von panierten Speisen heißluftgeeignete Convenience-Produkte verwenden oder panierte Produkte mit Bräunungsfetten behandeln.

3.5.4 Regenerieren

Mit der Garart **Regenerieren** lassen sich Speisen auf Tellern, Platten oder in GN-Behältern in perfekter Qualität regenerieren.

Vorteile

- Produktion und Anrichten von Speisen in ruhigen, auslastungsschwachen Zeiten: Bei Banketten regenerieren Sie eine beliebige Anzahl von Tellern auf Abruf.
- Kein Qualitätsverlust durch Warmhalten von vorbereiteten Speisen.
- Optimales Garraumklima: Speisen trocknen nicht aus.
- Keine Kondensat- oder Trockenränder auf Tellern.

Tipps

- Gerät vorheizen, anschließend schnell beschicken. So verbleibt die vorgewärmte Luft im Garraum.
- Großes, kompaktes Gargut wie Klöße, Rouladen, Aufläufe brauchen länger zum Regenerieren: Kompakte Komponenten aufschneiden.
- Speisekomponenten gleichmäßig vereinzelt auf dem Teller verteilen. Großflächiges Überlappen und unterschiedliche Anrichtehöhen vermeiden.
- Saucen erst nach dem Regenerieren auf die Teller geben.
- Fisch und Fleisch auf Sockel setzen, damit sie gleichmäßig regeneriert werden und nicht auf dem Teller festkleben.
- Fleisch auf den Punkt vorgaren, wenn es nach dem Regenerieren medium gegart sein soll.
- Gemüse, Reis und Nudeln vor dem Regenerieren würzen und fetten.
- Bei längeren Transportwegen und größeren Banketten Thermohauben sowie mehrere Tellerbankettwagen verwenden. Thermohauben vor Gebrauch vorwärmen.
  Teller können maximal 20 Minuten warm gehalten werden. In dieser Zeit weitere Chargen regenerieren: Dadurch können Sie ihren Gästen das Essen gleichzeitig servieren.

- Zum Regenerieren von vorportionierten Lebensmitteln gedeckelte GN-Behälter verwenden, um Garzeiten zu verkürzen.
- Regenerierzeit und Regeneriertemperatur sind abhängig von der Anzahl der Teller (siehe Tabelle „Tellerkapazitäten“ und Tabelle „Regeneriertemperaturen und -zeiten“).

Größe	Ø 26 cm	Ø 28 cm	Ø 32 cm
6.1	30	24	22
6.2	30	24	22
10.1	50	40	40
10.2	50	40	40
20.1	100	80	80
20.2	120	120	80
	Auf Einschubrosten (1/1 Geräte mit FlexiRack Spezialrosten)		(Teller-Hordengestell oder Hordenwagen)

Tabelle 1: Tellerkapazitäten

Größe	Regeneriertemperatur	Regenerierzeit
6.1	120–130 °C	4–8 Minuten
6.2	120–130 °C	4–8 Minuten
10.1	120–130 °C	4–8 Minuten
10.2	120–130 °C	4–8 Minuten
20.1	120–130 °C	6–10 Minuten
20.2	120–130 °C	6–10 Minuten

Tabelle 2: Regeneriertemperaturen und -zeiten

3.6 Erweiterte Garfunktionen

Mit den **erweiterten Garfunktionen** lassen sich einzelne Garschritte an das jeweilige Gargut anpassen, um das Garergebnis weiter zu optimieren.

Folgende erweiterte Garfunktionen stehen zur Verfügung:

- Manuelle Beschwadung
- Startzeitvorwahl
- Vorheizen
- DryTronic (optional)

3.6.1 Manuelle Beschwadung

Mit der erweiterten Garfunktion **Manuelle Beschwadung** lässt sich während des Betriebs die Garraumfeuchte erhöhen.

Manuelle Beschwadung ist bei allen Gararten bis auf Dämpfen während des Betriebs möglich.

3.6.2 Startzeitvorwahl

Mit der **Startzeitvorwahl** kann die Wartezeit bis zum Programmstart eingestellt werden.

So können Sie Speisen vorbereiten, das Gerät beschicken und das gewünschte Garprogramm wählen, lange bevor der Garprozess beginnen soll.

Auf diese Weise lassen sich Engpässe in der Produktion und Vorbereitung vermeiden.

Bei Verwendung der Startzeitvorwahl können im Garraum Temperaturen auftreten, die das Wachstum von schädlichen Keimen auf dem Gargut fördern.

Lebensmittelrechtliche Vorgaben beachten.

3.6.3 Vorheizen

Für viele Garprogramme (z. B. Backen) ist die richtige Starttemperatur wichtig.

Mit der erweiterten Garfunktion **Vorheizen** lässt sich der Garraum auf die richtige Starttemperatur bringen.

Die Funktion kann bei Bedarf manuell gestartet werden.

3.6.4 DryTronic (optional)

Mit der erweiterten Garfunktion „DryTronic“ lässt sich in den Gararten „CombiDämpfen“, „Heißluft“ und „Regenerieren“ die Garraumfeuchte wählen (0 % oder 100 %).

Bei stark wasserhaltigen Garprodukten kann durch Einstellen von 0 % eine Garraumentfeuchtung erreicht werden. Der überschüssige Dampf wird aus dem Garraum gesaugt, kondensiert und abgelassen.

Bei der Einstellung 100 % kann die Garraumfeuchte je nach Produkt und Beschickungsmenge auf bis zu 100 % ansteigen.

3.7 Kerntemperaturmessung

Bei der **Kerntemperaturmessung** wird mit einem Messfühler die Temperatur im Inneren des Garguts gemessen.

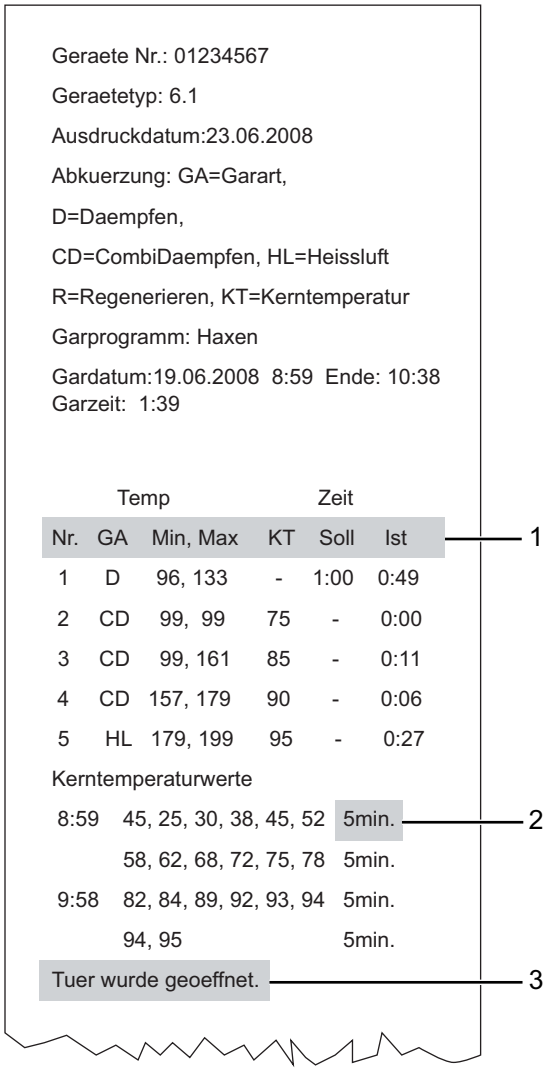
Sobald die Ziel-Kerntemperatur erreicht wurde, wird der Garvorgang automatisch beendet.

Die Verwendung der Kerntemperaturmessung bietet folgende Vorteile:

- Geringerer Energie- und Wasserverbrauch
- Kein Übergaren
- Geringerer Gewichtsverlust des Garguts
- Hohe HACCP-Sicherheit

3.8 HACCP-Protokoll

Beim **HACCP-Protokoll** werden Kerntemperatur-Werte in einzelne Stundenblöcke zusammengefasst. Diese Daten werden anschließend ausgedruckt oder an einen PC als Textdatei übertragen.



Geraete Nr.: 01234567
Geraetetyp: 6.1
Ausdruckdatum:23.06.2008
Abkuerzung: GA=Garart,
D=Daempfen,
CD=CombiDaempfen, HL=Heissluft
R=Regenerieren, KT=Kerntemperatur
Garprogramm: Haxen
Gardatum:19.06.2008 8:59 Ende: 10:38
Garzeit: 1:39

	Temp			Zeit	
Nr.	GA	Min, Max	KT	Soll	Ist
1	D	96, 133	-	1:00	0:49
2	CD	99, 99	75	-	0:00
3	CD	99, 161	85	-	0:11
4	CD	157, 179	90	-	0:06
5	HL	179, 199	95	-	0:27

Kerntemperaturwerte

8:59	45, 25, 30, 38, 45, 52	5min.
	58, 62, 68, 72, 75, 78	5min.
9:58	82, 84, 89, 92, 93, 94	5min.
	94, 95	5min.

Tuer wurde geoeffnet.

Bild 5: HACCP-Protokoll (Beispiel)

1 Erläuterungen zu den Abkürzungen siehe folgende Tabelle

2 Abfrage-Intervall

3 Sonderereignis

Abkürzung	Erläuterung
Nr.	Garschritt-Nummer
GA	Garart
Min	Minimale Gartemperatur bei diesem Garschritt
Max	Maximale Gartemperatur bei diesem Garschritt
KT	Ziel-Kerntemperatur
Soll	Eingestellte Sollzeit
Ist	Zeit, während der die Gartemperatur eingehalten wurde Zeit, in der die Ziel-Kerntemperatur erreicht wurde

Tabelle 3: Abkürzungen HACCP-Protokoll

3.9 „WaveClean“ automatisches Reinigungssystem (optional)

WaveClean ist ein automatisches Reinigungssystem, bei dem der Garraum mit einer speziellen Kartusche gereinigt und klargespült wird.

4 Betrieb

VORSICHT

Sach- und Personenschaden durch Keimbildung

→ Handbrause regelmäßig benutzen, um Keimbildung in ungenutzten Leitungen zu vermeiden.

→ Bei geringer Benutzung oder Nichtbenutzung die Handbrause jeden 2. Tag mindestens 1 Minute benutzen.

VORSICHT

Sach- und Personenschaden durch Keimbildung

→ Dämpffunktion regelmäßig benutzen, um Keimbildung zu vermeiden.

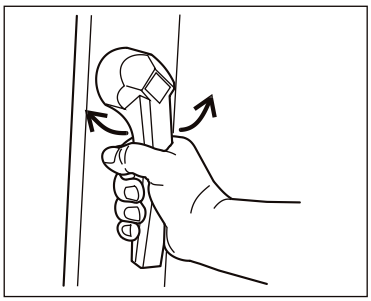
→ Bei geringer Benutzung oder Nichtbenutzung leeres Gerät jeden 2. Tag mit Dämpffunktion mindestens 30 Minuten bei 100 °C betreiben.

Wenn die bauseitige Wasserversorgungsleitung eine Stichleitung ist, sind die Spülzeiten entsprechend zu verlängern. Bei Fragen hierzu an den Wasser-Installateur wenden.

Zur Ansicht der Bedienelemente und Anzeigen Umschlagseite ausklappen.

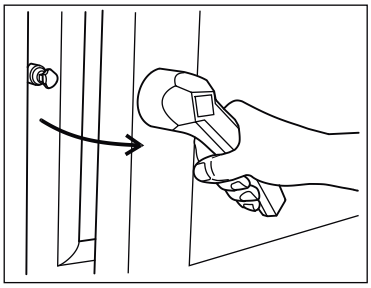
4.1 Garraumtür öffnen und schließen (Tischgeräte)

4.1.1 Garraumtür öffnen



1. Türgriff zur Seite drehen.

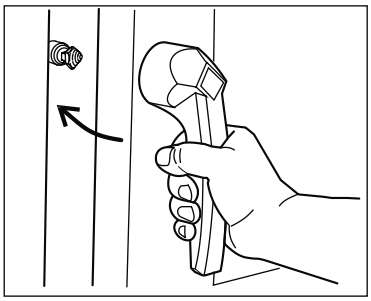
Garraumtür öffnet sich.



2. Garraumtür vollständig öffnen.

Wird der Türgriff losgelassen, kehrt er in die Ausgangsstellung zurück.

4.1.2 Garraumtür schließen

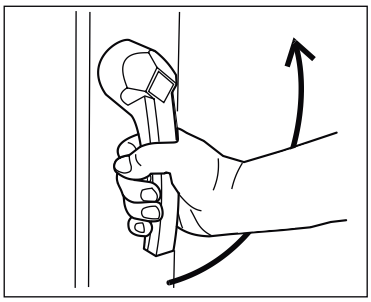


1. Türgriff nach unten drehen.
2. Garraumtür zudrücken.

Garraumtür ist geschlossen.

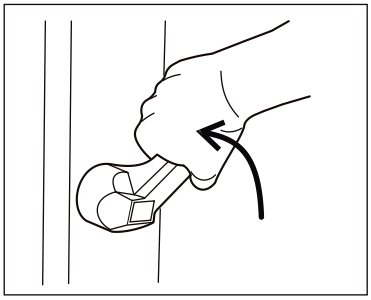
4.2 Garraumtür öffnen und schließen (Standgeräte)

4.2.1 Garraumtür öffnen



1. Türgriff in die Waagerechte drehen.

Garraumtür öffnet sich, bleibt aber noch eingerastet.

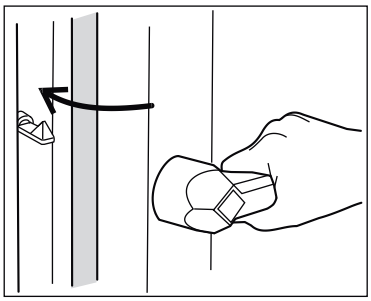


2. Türgriff weiter nach oben drehen.

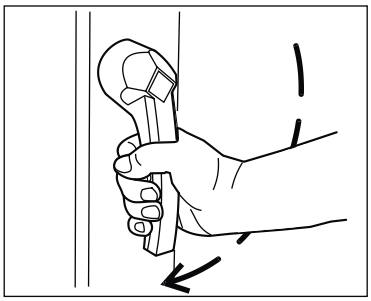
Garraumtür rastet aus.

3. Türgriff in Waagerechte zurückfedern lassen und Garraumtür vollständig öffnen.

4.2.2 Garraumtür schließen



1. Türgriff waagerecht stellen.
2. Garraumtür bei waagerechtem Türgriff schließen.



3. Türgriff nach unten drehen.

Garraumtür ist geschlossen.

4.3 Gerät beschicken und entleeren (Tischgeräte)

Zur Gewährleistung der mechanischen Stabilität die folgende maximale Zuladung des Geräts nicht überschreiten:

- Gargutmenge Größe 6.1 und 6.2:
  pro Gerät max. 50 kg, pro Einschub max. 15 kg
- Gargutmenge Größe 10.1 und 10.2:
  pro Gerät max. 80 kg, pro Einschub max. 15 kg

4.3.1 Gerät beschicken und entleeren (mit Beschickungswagen)

Voraussetzungen

Einhängegestelle entnommen

Gargutträger auf richtigen Sitz in Einhängegestellen geprüft

Dieser Abschnitt beschreibt das Beschicken/Entleeren mit Beschickungswagen (optionales Zubehör).

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

→ Nur passende Gargutträger verwenden: Die Gargutträger müssen sicher auf den Auflagewinkeln ruhen.

→ Gargutträger immer in die U-Schiene einschieben.

→ Gargutträger mit flüssigem Gargut nicht über Augenhöhe einschieben.

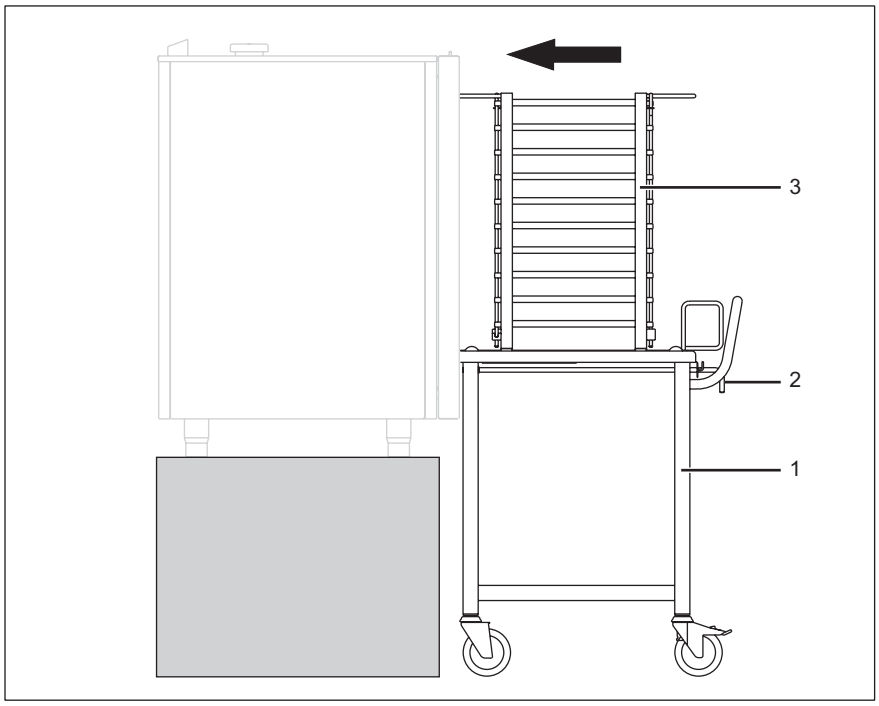


Bild 6: Beschicken/Entleeren mit Beschickungswagen

1. Garraumtür öffnen.
2. Einfahrrahmen auf Bolzen aufstecken.
3. Hebel (2) drehen.

Hordengestell ist gegen Herunterrollen gesichert.

4. Beschickungswagen (1) heranfahren.
5. Hebel (2) drehen.

Verriegelung des Hordengestells ist gelöst.

Beschickungswagen ist gegen Wegrollen gesichert.

6. Verriegelung des Beschickungswagens durch leichtes Ziehen überprüfen.
7. Hordengestell (3) einschieben, bis die Rollen in den Öffnungen des Einfahrrahmens einrasten.
8. Hebel (2) drehen.

Verriegelung des Beschickungswagens ist gelöst.

9. Beschickungswagen (1) wegfahren.
10. Garraumtür schließen.
11. Garvorgang starten.
12. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

13. Nach dem Garvorgang vollständig entleeren.
14. Beim Entleeren alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.

4.3.2 Gerät beschicken und entleeren (ohne Beschickungswagen)

VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

→ Nur passende Gargutträger verwenden.

→ Gargutträger mit flüssigem Gargut nicht über Augenhöhe einschieben.

1. Garraumtür öffnen.
2. Gargutträger in Einhängegestelle einschieben.
3. Garraumtür schließen.
4. Garvorgang starten.
5. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6. Gargutträger entnehmen.
7. Beim Entleeren alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.

4.4 Gerät beschicken und entleeren (Standgeräte)

Voraussetzungen Gargutträger auf richtigen Sitz in Hordenwagen geprüft

Zur Gewährleistung der mechanischen Stabilität die folgende maximale Zuladung des Geräts nicht überschreiten:

- Gargutmenge Größe 20.1 und 20.2:
  pro Gerät max. 150 kg, pro Einschub max. 15 kg

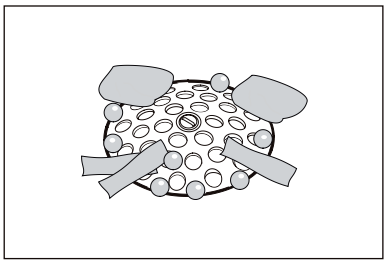
VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit

→ Nur passende Gargutträger verwenden: Die Gargutträger müssen sicher auf den Auflagewinkeln ruhen.

→ Gargutträger immer in die U-Schiene einschieben.

→ Gargutträger mit flüssigem Gargut nicht über Augenhöhe einschieben.



1. Hordenwagen befüllen.
2. Hordenwagen vollständig einfahren.
3. Garraumtür schließen.
4. Garvorgang starten.
5. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

6. Nach dem Garvorgang vollständig entleeren.
7. Beim Entleeren alle Speisereste aus Ablaufsieb entfernen.

4.5 Gerät einschalten/ausschalten

4.5.1 Einschalten

Voraussetzungen Zuleitungen geprüft

→ On/Off (1) drücken.

LEDs der Garart-Tasten leuchten.

Gerät ist eingeschaltet.

4.5.2 Ausschalten

Voraussetzungen Laufende Garprogramme abgeschlossen.

→ On/Off (1) drücken.

Gerät ist ausgeschaltet.

4.6 Grundlegende Funktionen

4.6.1 Startmodus aufrufen

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

Um andere Funktionen aufrufen zu können (z. B. Einstellmenü aufrufen), muss die Eingabe eines Garprogramms zuvor beendet werden.

→ Step (13) 2 Sekunden lang drücken, um Eingabe des Garprogramms zu beenden.

Gerät befindet sich im Startmodus (Standby).

LEDs der Garart-Tasten leuchten.

4.6.2 Einstellmenü aufrufen und Parameter ändern

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

Gerät befindet sich im Startmodus (Standby)

1. FLEXI (2) drücken.

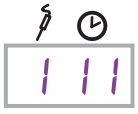
Anzeige (9) zeigt blinkend „CL“ oder „CLE“ an.

2. Stellknopf (6) drehen, um „PAr“ („Parameter“) auszuwählen.

3. Start/Stop (5) drücken.

Anzeige (9) zeigt „PAS“ („Passwort“) an.

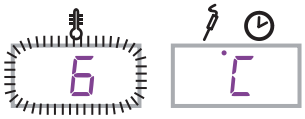
Anzeige (8) zeigt „0“ an.



4. Stellknopf (7) drehen, um Passwort „111“ einzustellen.

5. Start/Stop (5) drücken.

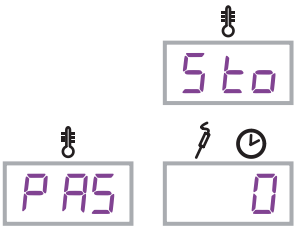
Einstellmenü ist aufgerufen.



Anzeige (9) zeigt blinkend den ersten Parameter an.

Anzeige (8) zeigt den eingestellten Wert an.

6. Stellknopf (6) drehen, um anderen Parameter auszuwählen.
7. Start/Stop (5) drücken, um Parameter zu ändern.
8. Stellknopf (7) drehen, um neuen Wert einzustellen.
9. Start/Stop (5) drücken, um Änderungen zu übernehmen und weiteren Parameter zu ändern.



10. Um Änderungen zu speichern, FLEXI (2) drücken, bis Anzeige (9) „Sto“ („Store“) anzeigt.

Anzeige (9) zeigt „PAS“ („Passwort“) an.

Anzeige (8) zeigt „0“ an.

11. Step (13) drücken, um Einstellmenü zu verlassen.

4.6.3 Garprogramm starten

1. Garart auswählen mit einer der folgenden Tasten:
   - CombiDämpfen (3)
   - Regenerieren (4)
   - Heißluft (11)
   - Dämpfen (12)

LEDs der Garart-Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die Garzeit an.

2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
4. Funktion „DryTronic“ (optional) einstellen.
5. Gerät beschicken.
6. Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen (siehe Kapitel „Kerntemperatur messen“, Seite 36).
7. Start/Stop (5) drücken.

LEDs von Start/Stop (5) blinken.

Anzeige (9) zeigt die eingestellte Gartemperatur an. Ein Punkt neben der Gartemperatur zeigt an, dass die Heizung eingeschaltet ist.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ziel-Kerntemperatur an.

4.6.4 Garprogramm beenden

Nach Ablauf der Garzeit oder bei Erreichen der Ziel-Kerntemperatur wird das Garprogramm automatisch beendet und die LEDs der Garart-Taste erlöschen.

Sie können ein Garprogramm auch vorzeitig abbrechen.

1. Start/Stop (15) drücken.

Garprogramm wird beendet.

Es ertönt ein Signal, die Garraumbeleuchtung blinkt.

LEDs der Garart-Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt die voreingestellte Garzeit an.

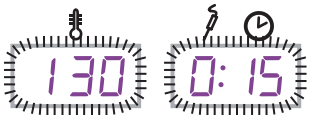
2. Start/Stop (5) drücken oder Garraumtür öffnen, um Signal auszuschalten.

4.6.5 Garprogramm während des Betriebs ändern

Während des Betriebs können die Garzeit, die Gartemperatur oder die Ziel-Kerntemperatur verändert werden.

Änderungen während des Betriebs gelten nur für das laufende Garprogramm und werden nicht als Voreinstellung übernommen.

1. Step (13) drücken.
   Bei mehrschrittigen Garprogrammen Step (13) wiederholt drücken, bis Anzeige (8) den gewünschten Garschritt anzeigt.



LEDs der Garart-Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt blinkend die eingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die eingestellte Garzeit an.

2. Stellknopf (6) drehen, um Gartemperatur einzustellen.

3. Stellknopf (7) im Uhrzeigersinn drehen, um Garzeit einzustellen.

oder

→ Stellknopf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um Ziel-Kerntemperatur einzustellen.

4.6.6 Gartemperatur einstellen

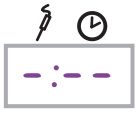
Die Voreinstellung für jede Garart lässt sich individuell anpassen.

→ Stellknopf (6) drehen.
Einstellbereich 30–250 °C in 1 °C-Schritten.

4.6.7 Garzeit einstellen

Einstellung bis 9 Stunden 59 Minuten in 1-Minuten-Schritten, danach in 10-Minuten-Schritten.

1. Stellknopf (7) im Uhrzeigersinn drehen.
   Einstellbereich: 1 Minute–24 Stunden, Voreinstellung „0:00“.



2. Für Dauerbetrieb: Bei Zeitanzeige „0:00“ Stellknopf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Zeitanzeige wechselt in „– – –“.

4.6.8 Kerntemperatur einstellen

→ Stellknopf (7) gegen den Uhrzeigersinn drehen.
Einstellbereich 99–30 °C in 1 °C-Schritten.

4.6.9 Ist-Werte anzeigen

Während des Betriebs können folgende Werte angezeigt werden:

- Abgelaufene Garzeit
- Aktuelle Garraumtemperatur
- Ist-Kerntemperatur

→ Stellknopf (6) oder Stellknopf (7) drehen.

Anzeige (9) zeigt für 5 Sekunden die aktuelle Garraumtemperatur an. Anschließend wird wieder die Soll-Temperatur angezeigt.

Anzeige (8) zeigt für 5 Sekunden die abgelaufene Garzeit (Ist-Kerntemperatur) an. Anschließend wird wieder die Restlaufzeit (Ziel-Kerntemperatur) angezeigt.

4.6.10 Kerntemperatur messen

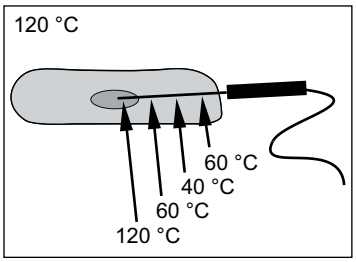
GEFAHR

Verletzungsgefahr durch Platzen des Messfühlers!

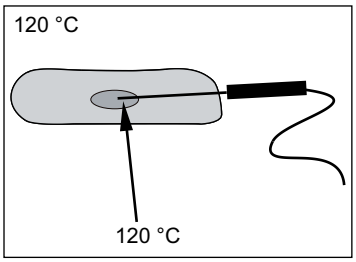
Durch Überhitzung der Messspitze kann der Messfühler platzen.

→ Messfühler nie mit Feuerzeug oder anderer Wärmequelle erhitzen.

Kerntemperaturmessung wenn möglich bei allen Garprogrammen verwenden.



Die Abbildung zeigt einen **Messfühler mit vier Messstellen** (optional). Der Messfühler misst die Kerntemperatur an vier Punkten; die kälteste Messstelle wird für die Steuerung des Garprozesses verwendet. Die Spitze des Messfühlers kann dadurch etwas außerhalb des Gargut-Kerns liegen.



Die Abbildung zeigt einen **Messfühler mit einer Messstelle** (serienmäßig). Die an der Spitze des Messfühlers gemessene Kerntemperatur wird für die Steuerung des Garprozesses verwendet. Die Spitze des Messfühlers muss dadurch genau im Gargut-Kern liegen.

- Messfühler an der Stelle in das Gargut einstechen, die die größte Masse hat.
- Bei Bratstücken mit Knochen (z. B. Kotelett) Messfühler dicht neben dem Knochen einstechen.
- Bei länglichen Bratstücken (z. B. Kasselerstränge) Messfühler quer einstechen, um beim Aufschneiden Loch in der Mitte des Aufschnitts zu vermeiden.
- Bei Geflügel Messfühler in Innenseite der Keule einstechen.

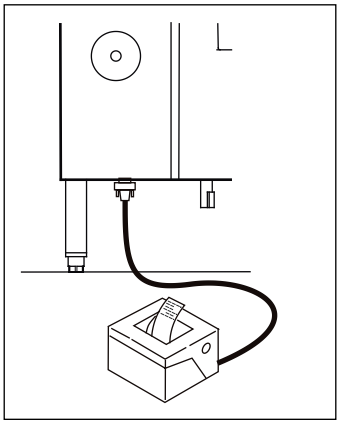
1. Gefrorenes Gargut nach Möglichkeit auftauen.
2. Messfühler in Gargut einstechen.
3. Das Gargut mit dem Messfühler in der Mitte des Garraums positionieren.

4.6.11 HACCP-Protokoll drucken

Voraussetzungen

HACCP-Drucker über serielle Schnittstelle angeschlossen

HACCP-Druckerkabel maximal 3 m lang



Das Gerät speichert abhängig von der Anzahl der Programmschritte bis zu 200 HACCP-Protokolle.

Mit einem seriellen Kleindrucker können HACCP-Protokolle über die serielle Schnittstelle RS 232 ausgedruckt werden.

1. FLEXI (13) drücken, um Menü aufzurufen.
2. Mit Stellknopf (6) Menü „HAc“ („HACCP“) auswählen.
3. Start/Stop (5) drücken, um Menü zu öffnen.

Anzeige (9) zeigt „HAc“ an.

Anzeige (8) zeigt Nummer des letzten HACCP-Protokolls an.

4. Mit Stellknopf (7) HACCP-Protokoll zum Drucken auswählen.
5. FLEXI (13) kurz drücken, um nur ausgewähltes HACCP-Protokoll zu drucken.

oder

→ FLEXI (13) lange drücken, um alle HACCP-Protokolle zu drucken.

4.7 Mit mehrschrittigen Garprogrammen arbeiten (Step-Betrieb)

4.7.1 Mehrschrittiges Garprogramm eingeben

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

In diesem Abschnitt wird die Eingabe eines dreischrittigen Garprogramms beschrieben.

Mehrschrittige Garprogramme können nicht gespeichert werden. Änderungen gehen beim Ausschalten des Geräts verloren.

1. Garart-Taste für ersten Garschritt drücken.

LEDs der Garart-Taste leuchten.

2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
4. Step (13) drücken.

LEDs von Step (13) leuchten.

LEDs der Garart-Tasten leuchten.

Anzeige (9) zeigt „StP“ („Step“) an.

Anzeige (8) zeigt „2“ (2. Garschritt) an.

5. Garart-Taste für zweiten Garschritt drücken.

LEDs der Garart-Taste leuchten.

6. Gartemperatur einstellen.
7. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
8. Step (13) drücken.

LEDs von Step (13) leuchten.

LEDs der Garart-Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt „StP“ („Step“) an.

Anzeige (8) zeigt „3“ (3. Garschritt) an.

9. Garart-Taste für dritten Garschritt drücken.

LEDs der Garart-Taste leuchten.

10. Gartemperatur einstellen.

11. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.

Durch mehrmaliges Drücken von Step (13) lassen sich die bereits eingegebenen Garschritte kontrollieren.

4.7.2 Mehrschrittiges Garprogramm starten

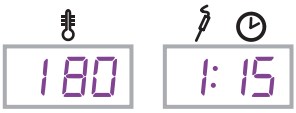
Voraussetzungen Mehrschrittiges Garprogramm eingegeben

Mehrschrittige Garprogramme können nicht gespeichert werden. Änderungen gehen beim Ausschalten des Geräts verloren.

1. Start/Stop (5) drücken, um Garprogramm zu starten.

LEDs von Start/Stop (5) blinken bis zum Ende des letzten Programmschritts.

LEDs von Step (13) leuchten.



LEDs der Garart-Taste des aktiven Programmschritts leuchten.

Anzeige (9) zeigt Gartemperatur des aktiven Programmschritts an.

Anzeige (8) zeigt Garzeit oder Kerntemperatur des aktiven Programmschritts an.

2. Step (13) drücken, um Nummer des aktiven Programmschritts anzuzeigen.

Anzeige (9) zeigt 5 Sekunden „StP“ („Step“) an.

Anzeige (8) zeigt 5 Sekunden die Nummer des aktiven Programmschritts an.

3. Nach Ende des letzten Garschritts ertönt ein Signal.

4. Start/Stop (5) drücken, um das Garprogramm erneut zu starten.

4.8 Manuelles Kochen

4.8.1 Dämpfen starten

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

1. Dämpfen (12) drücken.

LEDs von Dämpfen (12) leuchten.

Anzeige (9) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die Garzeit an.

2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
4. Gerät beschicken.
5. Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen (siehe Kapitel „Kerntemperatur messen“, Seite 36).
6. Start/Stop (5) drücken.

LEDs von Start/Stop (5) blinken.

Anzeige (9) zeigt die eingestellte Gartemperatur an. Ein Punkt neben der Gartemperatur zeigt an, dass die Heizung eingeschaltet ist.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ziel-Kerntemperatur an.

4.8.2 CombiDämpfen starten

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

1. CombiDämpfen (3) drücken.

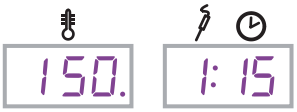
LEDs von CombiDämpfen (3) leuchten.

Anzeige (9) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die Garzeit an.

2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
4. Funktion „DryTronic“ (optional) einstellen.
5. Gerät beschicken.

6. Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen (siehe Kapitel „Kerntemperatur messen“, Seite 36).
7. Start/Stop (5) drücken.



LEDs von Start/Stop (5) blinken.

Anzeige (9) zeigt die eingestellte Gartemperatur an. Ein Punkt neben der Gartemperatur zeigt an, dass die Heizung eingeschaltet ist.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ziel-Kerntemperatur an.

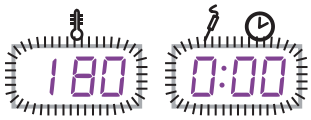
4.8.3 Heißluft starten

Voraussetzungen

Gerät eingeschaltet

Gerät mindestens 10–15 Minuten vorgeheizt

1. Heißluft (11) drücken.



LEDs der Garart-Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die Garzeit an.

2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
4. Funktion „DryTronic“ (optional) einstellen.
5. Gerät beschicken.
6. Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen (siehe Kapitel „Kerntemperatur messen“, Seite 36).
7. Start/Stop (5) drücken.

LEDs von Start/Stop (5) blinken.

Anzeige (9) zeigt die eingestellte Gartemperatur an. Ein Punkt neben der Gartemperatur zeigt an, dass die Heizung eingeschaltet ist.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ziel-Kerntemperatur an.

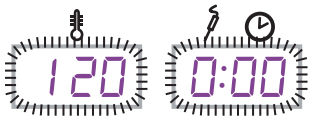
4.8.4 Regenerieren starten

Voraussetzungen

Gerät eingeschaltet

Gerät mindestens 10–15 Minuten vorgeheizt

1. Regenerieren (4) drücken.



LEDs der Garart-Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt blinkend die voreingestellte Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt blinkend die Garzeit an.

2. Gartemperatur einstellen.
3. Garzeit oder Ziel-Kerntemperatur einstellen.
4. Funktion „DryTronic“ (optional) einstellen.
5. Gerät beschicken.
6. Kerntemperaturfühler in Gargut einstechen (siehe Kapitel „Kerntemperatur messen“, Seite 36).
7. Start/Stop (5) drücken.

LEDs von Start/Stop (5) blinken.

Anzeige (9) zeigt die eingestellte Gartemperatur an. Ein Punkt neben der Gartemperatur zeigt an, dass die Heizung eingeschaltet ist.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Garzeit oder die Ziel-Kerntemperatur an.

4.9 Erweiterte Garfunktionen

4.9.1 Manuelle Beschwadung

Die erweiterte Garfunktion **Manuelle Beschwadung** ist nicht programmierbar und kann daher nicht im Step-Betrieb gestartet werden.

→ Dämpfen (12) drücken.

Garraumfeuchte wird erhöht.

4.9.2 Startzeitvorwahl einstellen

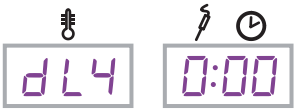
VORSICHT

Gesundheitsschäden durch verdorbenes Gargut

Bei Verwendung der Startzeitvorwahl können im Garraum Temperaturen auftreten, die das Wachstum von schädlichen Keimen fördern.

→ Prüfen, ob sich die Startzeitvorwahl für das jeweilige Gargut eignet.

1. Garprogramm einstellen, jedoch noch nicht starten.



2. Start/Stop (5) lange drücken.

Anzeige (9) zeigt „dLY“ (Delay) an.

Anzeige (8) zeigt „0:00“ an.

3. Mit Stellknopf (7) Wartezeit einstellen.

4. Start/Stop (5) drücken, um Startzeitvorwahl zu starten.

LEDs der Taste Start/Stop (5) leuchten.

Anzeige (8) zeigt die verbleibende Wartezeit an.

Nach Ablauf der Wartezeit wird das eingestellte Garprogramm automatisch gestartet.

Die Beleuchtung des Garraums ist während der Wartezeit eingeschaltet.

5. Start/Stop (5) drücken, um Startzeitvorwahl abzubrechen.

4.9.3 Vorheizen starten

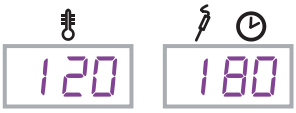
Mit der Funktion **Vorheizen** lässt sich der Garraum auf die richtige Starttemperatur bringen.

1. Garprogramm einstellen.
2. Vorheizen (10) kurz drücken: Garraum wird auf 15 % höhere Temperatur als die des ersten Programmschrittes aufgeheizt.

oder

→ Vorheizen (10) lang drücken: Garraum wird auf 275 °C aufgeheizt.

LEDs von Vorheizen (10) blinken.



LEDs von Start/Stop (13) blinken.

Anzeige (9) zeigt aktuelle Garraumtemperatur an.

Anzeige (8) zeigt Starttemperatur an.

Bei Erreichen der Starttemperatur ertönt ein Signal.

Anzeige (9) zeigt „rdY“ an.

4.9.4 DryTronic aktivieren (optional)

1. FLEXI (2) drücken.

LEDs der Taste leuchten.

Anzeige (9) zeigt „dry“ an.

Anzeige (8) zeigt „100“ an.

2. Mit Stellknopf (7) Garraumfeuchte einstellen.
3. FLEXI (2) drücken.

LEDs der Taste erlöschen.

Anzeige (9) zeigt Gartemperatur an.

Anzeige (8) zeigt Garzeit an oder Ziel-Kerntemperatur an.

4.10 Garprogramme

In den folgenden Tabellen sind Garprogramme für verschiedene Lebensmittel aufgeführt.

Alle Werte sind Empfehlungen, die je nach Essgewohnheiten, Art der Zubereitung, Größe und Qualität der Lebensmittel variieren und individuell angepasst werden können.

Auch nicht in den Garprogrammen aufgeführte Lebensmittel können mit dem Gerät zubereitet werden!

4.10.1 Garkategorie „Gemüse“

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Nudeln/Teigwaren (Hartweizengries)	Dämpfen	110	10–15	–	–	• Ungelochte Behälter verwenden • 1 Teil Nudeln in 5 Teile kochendes Salzwasser geben • Umrühren entfällt	12 kg 20 kg 40 kg
Langkornreis Rundkornreis Basmatireis	Dämpfen	100	20–30	–	–	• Ungelochte Behälter verwenden • 1 Teil Reis, 1,5–2 Teile kaltes Wasser oder Fond je nach Reissorte	12 kg 20 kg 40 kg
Gemüse frisch (Blumenkohl, Rosenkohl, Karotten, Spargel)	Dämpfen	100	8–15	–	–	• Portioniert	15–18 kg 25–30 kg 50–60 kg
Gemüse TK (kleinstückig)	Dämpfen	100	10–15	–	–	–	25–30 kg 45–50 kg 90–100 kg
Gemüse TK (großstückig)	Dämpfen	100	15–20	–	–	–	25–30 kg 45–50 kg 90–100 kg
Tomaten	Dämpfen	100	2–4	–	–	• Gelochte Behälter verwenden • Nicht zu eng belegen	Je nach Größe der Tomaten
Kartoffeln (geviertelt)	Dämpfen	100	25–35	–	–	• Vor dem Garen in Salzwasser einlegen oder mit feinem Salz bestreuen	24–30 kg 45–50 kg 90–100 kg
Knödel/Klöße	Dämpfen	100	20–25	–	–	• Auf gefettete Bleche setzen • Direkt nach dem Garen abdecken	90 Stück 150 Stück 300 Stück
Eier	Dämpfen	100	8–15	–	–	• Anstechen entfällt • Weich nach ca. 10 min • Hart nach ca. 14 min	360 Stück 600 Stück 1200 Stück

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Kraut/Kohl Pellkartoffeln Rüben	Dämpfen	110–115	25–30	–	–	–	25–30 kg 45–50 kg 90–100 kg
Eierstich Rührei TK Omlett TK	Dämpfen	85	20–30	–	–	–	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche
Gemüseauflauf	Heißluft	130–150	40–60	–	Aus	• Gemüse vor dem Verarbeiten dämpfen	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche

Tabelle 4: Garprogramme für Gemüse, Sättigungsbeilagen und Eierspeisen

Quickheat/Vorheizfunktion Vorheizfunktion aktivieren.

Würzen Gemüse nach dem Dämpfen abbuttern, würzen und anschließend schnell kühlen.

Abgebundenes Gemüse Gemüse in gelochten Behältern dämpfen und den Fond in untergeschobenen ungelochten Behältern auffangen. Anschließend den Fond abbinden.

Spargel Spargel in ungelochten Behältern im Spargelsud kochen.

Überbacken/Gratinieren Gemüse und Sättigungsbeilagen können mit der Garart „Heißluft“ bei 230–250 °C in 2–5 Minuten überbacken werden.

Pochieren von Gemüse Die Garzeit von Gemüse beim Pochieren verlängert sich im Vergleich zum Dämpfen, da niedrigere Temperaturen verwendet werden (80–90 °C).

Pochieren im Vakuumbeutel Die Garzeit beim Pochieren im Vakuumbeutel verlängert sich im Vergleich zum Dämpfen, da niedrigere Temperaturen verwendet werden (80–90 °C).

Regenerieren von Gemüse und Sättigungsbeilagen Gekühlte Lebensmittel auf Tellern oder Platten anrichten und mit der Garart „Regenerieren“ bei ca. 120 °C in wenigen Minuten regenerieren.

Gekühlte Lebensmittel zum schnellen Regenerieren in gedeckelten GN-Behältern mit 120 °C ExpressDämpfen.

Teiglinge Teiglinge aus Hefe-, Brot oder Plunderteig bei einer Temperatur von 30–35 °C gehen bzw. gären lassen.

Getreide Für Vollwertkost-Zubereitungen Getreide schonend quellen lassen.

4.10.2 Garkategorie „Fisch“

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Forelle Scholle Seezunge ganz	Heißluft (Braten)	210–230	12–15	–	An	–	12–15 Stück 20–30 Stück 40–60 Stück
Lachssteak Lachstranchen	Heißluft (Braten)	210–230	6–12	–	An	–	30–36 Stück 50–60 Stück 100–120 Stück
Fischfilet paniert TK	Heißluft (Braten)	200–220	12–16	–	An	• Panade mit Bräunungsfett einstreichen	18–24 Stück 30–40 Stück 60–80 Stück
Garnelen	Heißluft (Braten)	180–200	4–8	–	An	–	Je nach Größe
Hummer Langusten	Dämpfen	100	ca. 12	–	–	–	Je nach Größe
Muscheln	Dämpfen (Pochieren)	96	10–12	–	–	–	Je nach Größe
Forelle (blau)	Dämpfen (Pochieren)	80	12–15	–	–	• Forelle mit ausgeklappten Bauchlappen auf das Blech legen	24–30 Stück 45–50 Stück 80–100 Stück
Garnelen	Dämpfen (Pochieren)	72–80	4–8	–	–	–	Je nach Größe
Lachstranchen	Dämpfen (Pochieren)	70–80	4–8	–	–	–	60–72 Stück 100–120 Stück 200–240 Stück
Fischterrine	Dämpfen (Pochieren)	75–80	60–70	70	–	–	12–15 Stück 20–30 Stück 40–60 Stück

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Fischnockerl/ Fischklöße Farce in Wirsing	Dämpfen (Pochieren)	72–75	8–12	–	–	–	ca. 240 Stück ca. 400 Stück ca. 800 Stück
Forelle im Vakuumbeutel	Dämpfen (Pochieren)	65	18–24	–	–	–	4–30 Stück 40–50 Stück 80–100 Stück
Terrinen Galantinen im Vakuumbeutel	Dämpfen (Pochieren)	70	ca. 2 Std.	65	–	–	12–15 Stück 20–30 Stück 40–60 Stück

Tabelle 5: Garprogramme für Fisch, Krustentiere und Vakuumgaren

Fette und Öle Beim Braten werden mit Ölen und Fetten mit niedrigem Rauchpunkt sehr gute Ergebnisse erzielt.

Emaillierte/beschichtete Bleche Beim Braten mit emaillierten oder beschichteten Blechen werden auch auf der Unterseite der Produkte sehr gute Ergebnisse erzielt.

Braten Keine tiefen GN-Behälter verwenden, da Braten sonst ungleichmäßig bräunen.

Bratenstücke auf einen Rost legen. Dadurch schließen sich die Poren der Bratenstücke von allen Seiten und ein gleichmäßiges Garergebnis wird ohne Wenden der Bratenstücke erzielt.

Saucen Entstandenen Fond zum Verfeinern der Saucen verwenden.

Unter die mit Bratenstücken beschickten Roste eine Wanne einbringen. In diese Knochen, Mire poix (Röstgemüse) und Gewürze geben und nach und nach mit Wasser oder Fond aufgießen.

Forelle (blau) Forelle mit Essig oder Wein übergießen.

Bankett Für Bankett Speisen nach dem Garen chillen/schockkühlen und auf Teller anrichten.

Panade Panierte Produkte mit Bräunungsfett einstreichen.

4.10.3 Garkategorie „Fleisch (Großbratstücke)“

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Schweine-nacken Schweine-braten Schweine-rücken	CombiDämpfen	150 180	ca. 80–90	ca. 80 ca. 82	Aus An	–	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Kalbshaxe	CombiDämpfen	135–160	70–90	ca. 78	Aus	• Schwarte einschneiden	18 Stück 30 Stück 60 Stück
Schweinshaxe	CombiDämpfen	135–160	70–90	ca. 78	Aus	• Schwarte einschneiden	12 Stück 20 Stück 40 Stück
Leberkäse (frisches Brät in 4 kg-Form)	Heißluft	130	70–90	72	Aus	• Brät fest in die Form schlagen	8 Formen 12 Formen 24 Formen
Lammkeule	CombiDämpfen	135–160	60–70	ca. 62	An	–	6 Stück 10 Stück 20 Stück
Lammbraten	CombiDämpfen	135–160	60–70	ca. 62	An	–	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Hackbraten	Heißluft	140–160	70–80	ca. 80–85	Aus	• Zu einem Ziegel Formen oder in Kastenform einfüllen, auf Blech garen	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Kalbsrollbraten Kalbsbraten	CombiDämpfen	135–145	80–100	ca. 80	An	–	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Rinderfilet	Heißluft	1. 160 2. 80	1. 10 2. –	1. – 2. 50–55	An	• 2-schrittiges Garrezept	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Rinderfilet in Blätterteig	CombiDämpfen	160–180	35–40 –	– 50–55	An	• Vorheizen • Blätterteig leicht mit Ei bestreichen, Filet vorher anbraten	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Roastbeef	1. Heißluft 2. Heißluft	1. 160 2. 100	1. 10 2. je kg ca. 60	54–60	Aus	• 2-schrittiges Garrezept • Leicht mit Senf bestreichen • Deckel einschneiden	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Backschinken	1. Dämpfen 2. Heißluft	1. ca. 78 2. 180	–	1. 60 2. 65	1. – 2. An	• 2-schrittiges Garrezept • Nach dem Dämpfen Schwarte einschneiden	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Kohlrouladen Paprikaschoten gefüllt	CombiDämpfen	130–150	60–70	–	Aus	• Vorheizen • Ungelochter Behälter mit oder ohne Fond	90 Stück 150 Stück 300 Stück
Roulade	CombiDämpfen	130–145	40–60	–	Aus	• Ungelochten Behälter verwenden • Nach ca. 30 min mit Soße bedecken	90 Stück 150 Stück 300 Stück
Rinderschmorbraten	CombiDämpfen	130–145	70–90	–	Aus	• Ungelochter Behälter verwenden • Nach ca. 30 min mit Soße bedecken	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Kochschinken	Dämpfen	ca. 78	je kg ca. 70	65	–	• Erwärmungszeit je nach Beschickungsmenge	Je nach Größe

Tabelle 6: Garprogramme für Fleisch, Wurst und Großbratstücke

Garraumtemperatur Garraumtemperatur im Vergleich zu traditionellen Garmethoden niedriger wählen.

Würzen Großbratstücke gut mit Gewürzen einreiben, damit diese nicht abgespült werden.

Kerntemperaturmessung Mit dem Mehrpunktmessfühler werden die besten Ergebnisse erreicht. Mit jedem Grad über der erforderlichen Kerntemperatur steigt der Bratverlust erheblich an.

Bratverluste Die Garart „CombiDämpfen“ reduziert die Bratverluste auf ein Minimum.

Braten Bratenstücke auf einen Rost legen, dadurch garen diese gleichmäßig. Ein Wenden ist nicht erforderlich. Das Fleisch kann auch in ungelochte Behälter gegeben und darin die Sauce zubereitet werden.

Schmorbraten Schmorbraten in tiefe Behälter legen und mit dem Fond aufgießen.

Anbraten Anbraten mit herkömmlichen Methoden kann entfallen. Der Dampf schließt die Poren sofort.

Braten in Teig Gerät vorheizen. Auf diese Weise wird für in Teig eingeschlagene Bratenstücke eine sehr gute Qualität erreicht.

Die Schwarte lässt sich sehr einfach einschneiden, wenn der Braten zunächst für ca. 10 Minuten angedämpft und gewürzt wird.

Saucen Auf Saucen oder Saucenansätze muss nicht verzichtet werden.

Unter die mit Bratenstücken beschickten Roste eine Wanne einbringen. In diese Knochen, Mire poix (Röstgemüse) und Gewürze geben und nach und nach mit Wasser oder Fond aufgießen.

4.10.4 Garkategorie „Fleisch (Kurzbratstücke)“

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Filesteak (Rind 180 g)	Heißluft	210–220	6–15	–	–	• englisch 6–8 min • medium 8–10 min • well done 10–15 min	90 Stück 150 Stück 300 Stück
Rumpsteak (180–200 g)	Heißluft	230	6–15	–	An	• englisch 6–8 min • medium 8–10 min • well done 10–15 min	48 Stück 80 Stück 160 Stück
Kalbssteak	Heißluft	210–220	8–10	–	An	–	48 Stück 80 Stück 160 Stück
Schweinefilet Medaillons	Heißluft	200–220	5–8	–	An	–	96 Stück 160 Stück 320 Stück
Leberschnitte	Heißluft	200–220	4–6	–	An	• Mehlen und fetten	48 Stück 80 Stück 160 Stück
Frikadellen (150 g) Kasseler Kotelett (160 g)	Heißluft	200–220	12–15	–	An	• Je nach Masse Bleche eventuell einfetten	48 Stück 80 Stück 160 Stück

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Lammcarrée	Heißluft	180–210	10–15	–	An	–	48 Stück 80 Stück 160 Stück
Fleischspieß	CombiDämpfen	180–210	15–20	–	An	–	60 Stück 100 Stück 200 Stück
Paniertes Kotelett oder Schnitzel Cordon bleu	Heißluft	210–230	10–15	–	An	• Panade mit Bräunungsfett einstreichen	48 Stück 80 Stück 160 Stück
Putzenschnitzel (200 g)	Heißluft	200–220	12–16	–	An	–	36 Stück 60 Stück 120 Stück
Bratwürste	Heißluft	180–210	10–15	–	An	• Dünn einfetten	–
Wurst im Glas (230 g) Leberkäse im Glas Brühwurst	Dämpfen	100	90 70 20 –	– – – 72	–	• Gläser auf Regenierrost stellen, danach runterkühlen	150 Stück 210 Stück Je nach Größe
Dosenwurst (200 g) Dosenwurst (400 g)	Dämpfen	100	65 90	–	–	• Abfüllgewicht + 15 g einfüllen • Deckel verschließen danach runterkühlen	Je nach Größe
Weißwurst Wiener	Dämpfen	je nach Darm ca. 78	12–20	–	–	• Erwärmungszeit je nach Beschickungsmenge	Je nach Produkt

Tabelle 7: Garprogramme für Fleisch, Wurst und Kurzbratstücke

Quickheat/Vorheizfunktion Vorheizfunktion aktivieren.

Kurzbraten Kurzbratstücke auf Roste oder Bleche legen.

Möglichst keine tiefen ungelochten Behälter verwenden. Diese können zu ungleichmäßigen Ergebnissen führen.

Würzen Kurzbratstücke vor dem Einfetten würzen.

Einfetten Kurzbratstücke immer gut einfetten. Dadurch wird eine bessere Wärmeübertragung erzielt.

Wärmeübertragung Emaillierte oder beschichtete Bleche verwenden. Dadurch wird eine bessere Wärmeübertragung erzielt und ein Wärmespeicher geschaffen.

Grillmuster Für ein Grillmuster die Roste vorheizen.

Panade Panierte Produkte mit Bräunungsfett einstreichen.

4.10.5 Garkategorie „Wild und Geflügel“

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Wildschwein-keule (ca. 2–2,5 kg)	CombiDämpfen	135–160	100–120	ca. 65	Aus	–	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Rehkeule ausgelöst	CombiDämpfen	140–160	70–80	60–68	Aus	–	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Ente	CombiDämpfen	170–180	50–65	–	An	• Eventuell mit Äpfeln und Zwiebeln füllen	12 Stück 20 Stück 40 Stück
Gans (ca. 4,5 kg)	CombiDämpfen	130	ca. 3–3,5 Std.	–	An	• Zwischendurch ablö-schen	2 Stück 4 Stück 8 Stück
Pute (ca. 3–4 kg)	CombiDämpfen	130–140	110–120	ca. 80	An	• Eventuell mit Farce und Kräutern füllen	4 Stück 6 Stück 12 Stück
Putenbrust	CombiDämpfen	135–150	40–50	ca. 60	Aus	• Eventuell mit Farce und Kräutern füllen	12 Stück 20 Stück 40 Stück
Hasenrücken	Heißluft	160–180	15–20	60–65	An	• Eventuell spicken oder beizen	12 Stück 20 Stück 40 Stück
Hasenkeule	CombiDämpfen	140–160	45–50	ca. 68	Aus	• Eventuell spicken oder im Fond schmoren	24 Stück 40 Stück 80 Stück

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Hirschbraten	CombiDämpfen	135–150	70–90	55–60	Aus	• Braten in tiefen Behältern legen und diesen nach und nach mit dem Fond auffüllen	22–25 kg 35–40 kg 70–80 kg
Rehpastete	Heißluft	1. 180 2. 150	1. ca. 15 2. ca. 60	–	1. Aus 2. An	• 2-schrittiges Garrezept • Unbedingt Kamine aufsetzen	18–24 kg 30–38 kg 70–80 kg
Hähnchen	Heißluft	180–200	35–40	–	An	• Spezial-Hähnchengrillrost mit Fettauffangwanne • Gewürze gut einreiben	30 Stück 45 Stück 90 Stück
Hähnchenkeulen	Heißluft	180–210	20	–	An	• Regenerierroste verwenden	72 Stück 120 Stück 240 Stück

Tabelle 8: Garprogramme für Wild und Geflügel

QuickHeat/Vorheizfunktion Für Kurzbratstücke immer Vorheizfunktion aktivieren.

Garraumtemperatur Für Großbratstücke Garraumtemperatur im Vergleich zu traditionellen Garmethoden niedriger wählen.

Wärmeübertragung Für Kurzbratstücke emaillierte oder beschichtete Bleche verwenden.

Kerntemperaturmessung Bei Großbratstücken werden mit dem Mehrpunktmessfühler die besten Ergebnisse erreicht. Mit jedem Grad über der erforderlichen Kerntemperatur steigt der Bratverlust erheblich an.

Bratverluste Die Garart „CombiDämpfen“ reduziert die Bratverluste auf ein Minimum.

Würzen Kurzbratstücke vor dem Einfetten würzen. Großbratstücke gut mit Gewürzen einreiben, damit diese nicht abgespült werden.

Braten Bratenstücke auf einen Rost legen, dadurch garen diese gleichmäßig. Ein Wenden ist nicht erforderlich.

Schmorbraten Schmorbraten in tiefe Behälter legen und mit dem Fond aufgießen.

Saucen Auf Saucen oder Saucenansätze muss nicht verzichtet werden.

Unter die mit Bratenstücken beschickten Roste eine Wanne einbringen. In diese Knochen, Mire poix (Röstgemüse) und Gewürze geben und nach und nach mit Wasser oder Fond aufgießen.

4.10.6 Garkategorie „Backwaren“

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Blechkuchen	Heißluft	140–160	40–50	–	An	• Jeden Einschub verwenden	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche
Bisquitboden	Heißluft	1. 105 2. 150	1. 10 2. 15	–	1. Aus 2. An	• 2-schrittiges Garrezept	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche
Käsekuchen	Heißluft	1. 105 2. 160 3. 80	1. 20 2. 35 3. 5	–	1. Aus 2. An 3. Aus	• 3-schrittiges Garrezept • Jeden 2. Einschub verwenden	3 Formen 5 Formen 10 Formen
Sandkuchen Obstkuchen	Heißluft	160–180	50–60	–	An	• Jeden Einschub verwenden	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche
Spritzgebäck Mürbeteigteilchen Brezen	Heißluft	170–190	12–18	–	An	• Anzahl pro Blech je nach Größe • Bleche nicht zu eng belegen	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche
Apfelstrudel	Heißluft	170–190	40–50	–	An	–	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche
Mischbrot	CombiDämpfen	170–190	30–40	–	Aus	• Jeden 2. Einschub verwenden • Anzahl pro Blech je nach Größe • Bleche nicht zu eng belegen	3 Bleche 5 Bleche 10 Bleche
Semmeln/ Brötchen Blätterteigteilchen Plundergebäck	CombiDämpfen	160–185	15–25	–	An	• Anzahl pro Blech je nach Größe • Bleche nicht zu eng belegen	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche

	Garart	Garraum-temp. (°C)	Garzeit (min)	Kern-temp. (°C)	Dry Tronic	Hinweise	Mengen (6.1 10.1 20.1)
Croissants	CombiDämpfen	140–165	12–15	–	An	• Anzahl pro Blech je nach Größe • Bleche nicht zu eng belegen	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche
Hefezopf	CombiDämpfen	150–160	25–35	–	An	• Jeden 2. Einschub verwenden • Anzahl pro Blech je nach Größe • Bleche nicht zu eng belegen	3 Bleche 5 Bleche 10 Bleche
Semmeln/ Brötchen TK	CombiDämpfen	160–180	6–12	–	An	• Anzahl pro Blech je nach Größe • Bleche nicht zu eng belegen	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche
Baguettes TK	CombiDämpfen	160–180	6–12	–	An	• Anzahl pro Blech je nach Größe • Bleche nicht zu eng belegen	6 Bleche 10 Bleche 20 Bleche
Creme Caramel Creme Royal	Dämpfen	85	35–40	–	–	• Jeden 2. Einschub verwenden • Regenerierroste verwenden	108 Stück 180 Stück 360 Stück

Tabelle 9: Garprogramme für Backwaren und Süßspeisen

Quickheat/Vorheizfunktion Vorheizfunktion aktivieren.

Gären Die Garart „Dämpfen“ mit einer Temperatur von max. 36 °C zum Gären von Hefe-, Brot- und Plunderteig verwenden.

Backen Durch die Verwendung der Garart „CombiDämpfen“ beim Backen erhalten die Produkte eine glänzende Oberfläche.

4.11 Standardeinstellungen

Das Gerät ist im Auslieferungszustand bereits vorkonfiguriert.

Die in der folgenden Tabelle aufgeführten Werte können individuell angepasst werden.

Nr.	Parameter	Voreinstellung	Einstellbereich	Erklärung
0	Uhrzeit/Datum	Ortszeit des Betreibers	• t1: 0–23 • t2: 0–59 • d1: 1–31 • d2: 1–12 • d3: 8–99	• t1=Stunden • t2=Minuten • d1=Tag • d2=Monat • d3=Jahr Bei Geräten ohne Echtzeituhr (optional) geht diese Einstellung nach dem Ausschalten des Geräts verloren.
6	Temperaturanzeige	°C	°C/°F	Die Temperaturanzeige in °F ist nicht an den englischen Anzeigetext gebunden.
82	Vorheizfaktor %	15	0–30 %	Bei Vollbeschickung mit großen Massen (Braten, Brotlaibe) Vorheizfaktor erhöhen, damit Garraumtemperatur nicht zu stark einbricht.
32	Zeitvorwahl Lüfter	„oFF“	Off/On	Wenn „On“ taktet der Lüfter während der Zeitvorwahl.
24	Wrasenablöschung	„Std“	„Lo“/„Std“/„Hi“	Einstellung „Lo“: Minimaler Wasserverbrauch, höhere Kondensattemperatur, größere Abdampfmenge. Einstellung „Hi“: Maximaler Wasserverbrauch, niedrige Kondensattemperatur, geringe Abdampfmenge. Die Abwassertemperatur ist bei dieser Einstellung < 60 °C.
83	Nachlaufzeit Haube (optional) (Sek.)	60	0–600	Nachlaufzeit der Dunstabzugshaube (optional).
84	Zeit Hupe (Sek.)	20	0–180	Dauer des akustischen Signals (in Sekunden). 0=Signal aus
15	Aufstellhöhe	0	0–3	Aufstellhöhe (über NN) bei der nächstgelegenen Wetterstation erfragen. Bei unbekannter Aufstellhöhe 0–500 m einstellen. • 0=0–500 m • 1=501–1000 m • 2=1001–1500 m • 3= > 1500 m
96	Passwort	111	000–500	In diesem Bereich lassen sich individuelle Passwörter einstellen.
225	Scrollrichtung	0	0/1	Scrollrichtung der Stellknöpfe in Menüs kann angepasst werden. • 0=Normal • 1=Invers

Nr.	Parameter	Voreinstellung	Einstellbereich	Erklärung
235	Temp. Dämpfen	100 °C	30–130 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
236	Temp. Combi	150 °C	30–250 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
237	Temp. Heißluft	180 °C	30–300 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
238	Temp. Regenerieren	120 °C	30–180 °C	In den nebenstehenden Grenzen lässt sich die voreingestellte Gartemperatur für diese Garart einstellen.
395	Einschaltanzeige	0	0–4	Legt die Anzeige nach Einschalten des Geräts fest. • 0=alle 4 Gararten • 1=Dämpfen • 2=CombiDämpfen • 3=Heißluft • 4=Regenerieren

Tabelle 10: Standardeinstellungen

5 Reinigung

5.1 Allgemeine Reinigung

5.1.1 Außengehäuse reinigen

VORSICHT

Sachschaden durch Eindringen von Wasser in Steuerelektronik

Die Steuerelektronik ist nicht spritzwassergeschützt.

→ Handbrause nur zum Ausspülen des Garraums verwenden.

→ Außengehäuse nicht mit Handbrause abspritzen.

VORSICHT

Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

→ Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.

→ Keine aggressiven Reiniger (z. B. Grillreiniger) verwenden.

→ Außengehäuse mit lauwarmem Seifenwasser und einem Tuch abwischen.

5.1.2 Garraum reinigen

Das Gerät wird mit einem Reinigungsprogramm zur menügeführten manuellen Reinigung ausgeliefert.

Optional erhältlich ist das automatische Reinigungssystem „WaveClean“ für automatisches Reinigen und Klarspülen des Garraums.

Bei Geräten mit „WaveClean“ ist die menügeführte manuelle Reinigung deaktiviert.

5.1.3 Türdichtung reinigen

Tierische Fette in Verbindung mit hohen Temperaturen können bei mangelhafter Pflege die Türdichtung in kurzer Zeit zerstören. Für eine lange Lebensdauer der Türdichtung ist daher eine regelmäßige Reinigung wichtig.

Bei Reinigung mit „WaveClean“ und bei der systemgestützten manuellen Reinigung wird die Außenseite der Türdichtung nicht gereinigt. Die Türdichtung muss nach jeder Reinigung separat gereinigt werden.

Keine aggressiven Reiniger verwenden!

1. Türdichtung nach Betriebsende mit einer milden Seifenlösung von Fett befreien.
2. Wird das Gerät überwiegend zum Braten verwendet, Türdichtung auch in Betriebspausen reinigen.

5.1.4 Garraumtür reinigen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

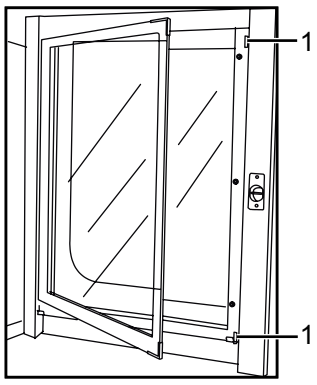
→ Oberflächen vor Reinigung abkühlen lassen.

VORSICHT

Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

→ Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.

→ Keine Grillreiniger verwenden.



Die Innenscheibe der Garraumtür lässt sich herausschwenken.

1. Garraumtür 90° öffnen.
2. Haltefeder (1) lösen und Innenscheibe 90° herausschwenken.
   Innenscheibe beim Herausschwenken nicht anheben.
   Innenscheibe nicht vollständig herausschwenken.
   Innenscheibe während der Reinigung festhalten.
3. Kalkreste auf der Glasscheibe mit Essig oder Zitronensäure entfernen.
4. Nach der Reinigung Innenscheibe wieder einschwenken und Haltefeder (1) einrasten lassen.

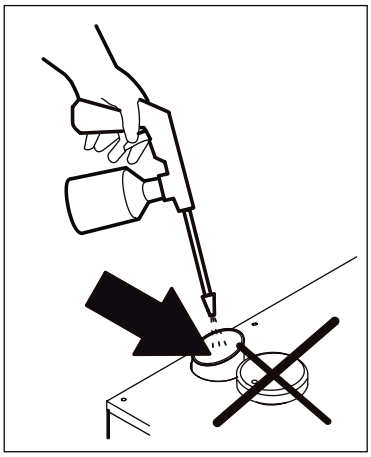
5.1.5 Dampfaustrittstutzen reinigen

Durch Ablagerungen können der Dampfaustrittsstutzen und die angeschlossenen Rohrleitungen verstopfen.

Flüssigreiniger mit höchstens 10 % Natron- oder Kalilauge verwenden.

Ausspülen mit Wasser ist nicht erforderlich.

1. Dampfaustrittsstutzen und angeschlossene Rohrleitungen auf Ablagerungen untersuchen.



2. Flüssigreiniger in Dampfaustrittsstutzen sprühen.
3. Bei Geräten mit Kondensathaube (optional) zweimal jährlich Verbindungsrohr zwischen der Kondensathaube und dem Dampfaustrittsstutzen entfernen.
4. Flüssigreiniger in den Dampfaustrittsstutzen und in die Öffnung der Kondensathaube sprühen.
5. Anschließend Verbindungsrohr wieder montieren.

5.1.6 Entkalken

Voraussetzungen

Garraumtemperatur weniger als 40 °C

Garraum gereinigt

Um die Verkalkung des Garraums zu verhindern, sollte für den Betrieb nur enthärtetes Wasser (Weichwasser) verwendet werden.

Wird hartes Wasser verwendet, muss der Garraum regelmäßig entkalkt werden, um Geräteschäden zu vermeiden.

Zum manuellen Entkalken MKN-Spezialentkalker in Kombination mit Handdruck-Sprühpistole verwenden.

1. Spezialentkalker im Verhältnis 1:2 mit Wasser verdünnen.
2. Luftleitblech aufklappen, damit die dahinter liegenden Bauteile benetzt werden.
3. Verdünnten Spezialentkalker in den Garraum sprühen.
4. Nach 30 Minuten Einwirkzeit den Garraum gründlich ausspülen.

5. Garraum auf Kalkreste untersuchen. Entkalkung gegebenenfalls wiederholen.
6. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.1.7 HansDampf air reinigen (optional)

Voraussetzungen

Gerät und Haube vom Stromnetz getrennt

Gerät und Haube abgekühlt

Dieser Abschnitt gilt nur für Geräte mit HansDampf air.

VORSICHT

Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

→ Haube nach Benutzung reinigen.

→ Reinigungshinweise beachten.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

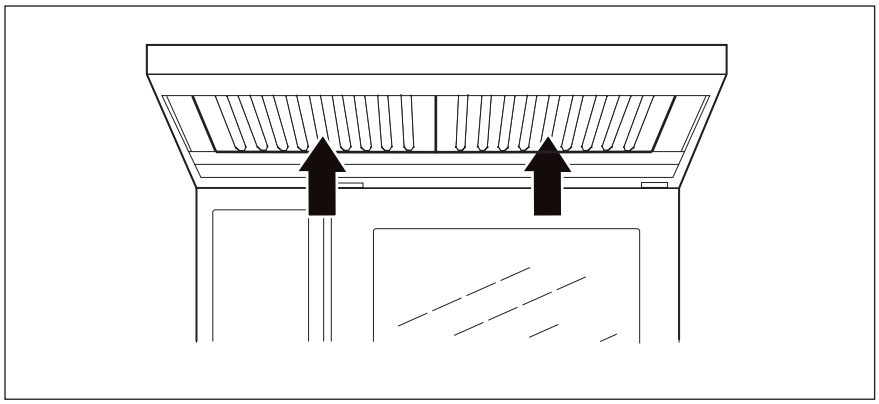
→ Oberflächen vor Reinigung abkühlen lassen.

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

→ Geeignete Schutzhandschuhe während der Reinigung tragen.

→ Gehäuse täglich mit warmen Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.



1. Fettfilter nach oben schieben.
2. Fettfilter an der Unterseite nach vorne aus der Haube entnehmen.

3. Fettfilter und Haube mit handelsüblichem Reinigungsmittel reinigen.

Die Reinigung der Fettfilter in einer Geschirrspülmaschine ist möglich.

4. Fettfilter spülen, trocknen und in die Haube einsetzen.

5.2 Systemgestützte manuelle Reinigung

Bei Geräten mit automatischer Reinigung „WaveClean“ (optional) ist die systemgestützte manuelle Reinigung nicht verfügbar.

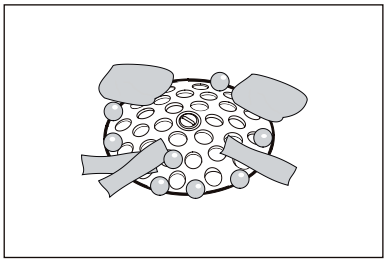
5.2.1 Garraum vorbereiten

Voraussetzungen GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt

VORSICHT

Sachschaden durch ungeeignete Reinigungsmittel

→ Für die Reinigung des Garraums ausschließlich Produkte von MKN verwenden.



1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
   Das Ablaufsieb muss frei sein.
2. Bei Tischgeräten: Nur Einschubgestelle im Garraum belassen.
   Bei Standgeräten: Leeren Hordenwagen in Garraum fahren.
3. Garraumtür schließen.

5.2.2 Reinigungsprogramm starten

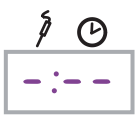
Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

1. FLEXI (2) drücken.

Anzeige (9) zeigt blinkend „CLE“ an.

2. Start/Stop (5) drücken, um Reinigungsprogramm zu starten.

Garraum wird automatisch abgekühlt oder aufgeheizt, bis die Einweichtemperatur von 50 °C erreicht ist.



Anzeige (8) zeigt „–:– –“ an.

LEDs von Vorheizen (10) und Start/Stop (5) blinken.

Bei Erreichen der Einweichtemperatur ertönt ein Signal, das Einweichprogramm startet automatisch.

Anzeige (8) zeigt die Restlaufzeit an.

5.2.3 Reiniger einsprühen

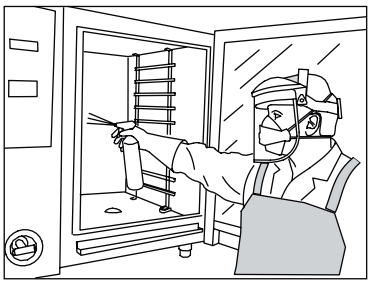
VORSICHT

Verätzungsgefahr durch ätzende Flüssigkeiten

→ Schutzkleidung tragen.

→ Wegen Aerosol- und Dampfbildung zusätzlich Atemschutz tragen.

Nach dem Einweichen zeigt Anzeige (9) blinkend „SPr“ („Sprühen“) an.



1. Garraumtür öffnen.
2. Garraum, Heizregister und Lüfterrad (durch Öffnungen des Luftleitblechs) mit Reiniger besprühen.

5.2.4 Reiniger einwirken lassen

VORSICHT

Sachschaden durch Überschreiten der empfohlenen Einwirkzeit

Durch ätzende Wirkung der verwendeten Reiniger können die Garraum-Oberflächen beschädigt werden.

→ Reiniger nicht länger als vom Programm vorgegeben einwirken lassen.

→ Garraumtür schließen.

Die Einwirkzeit startet.

Während der Einwirkzeit ruht das Gerät. LED von Start/Stop (5) blinkt.

Anzeige (8) zeigt verbleibende Einwirkzeit an.

5.2.5 Reinigen

Nach der Einwirkzeit startet der Reinigungsprozess.

Dabei wird der Garraum bis auf 80 °C aufgeheizt.

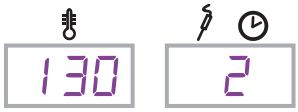
- LEDs von Dämpfen (12) leuchten.
- Anzeige (9) zeigt die aktuelle Garraumtemperatur an.
- Anzeige (8) zeigt Restlaufzeit an.

5.2.6 Ausspülen

1. Nach der Reinigung zeigt Anzeige (9) „Sho“ („Shower“) an.
2. Garraumtür öffnen.
3. Luftleitblech entnehmen (siehe Kapitel „Luftleitblech entnehmen“, Seite 70).
4. Mit Handbrause Garraum etwa 3 Minuten gründlich ausspülen.
5. Luftleitblech einsetzen.
6. Garraumtür schließen.

5.2.7 Trocknen

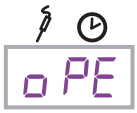
1. Nach Schließen der Garraumtür startet das Trocknen automatisch. Der Garraum wird 5 Minuten lang bis auf 130 °C aufgeheizt.



LEDs von Heißluft (11) leuchten.

Anzeige (9) zeigt die aktuelle Garraumtemperatur an.

Anzeige (8) zeigt Restlaufzeit an.



2. Nach dem Ende des Trocknens zeigt Anzeige (9) „oPE“ („Open“) an.
3. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.3 Automatische Reinigung „WaveClean“ (optional)

Bei Geräten mit automatischer Reinigung „WaveClean“ ist die systemgestützte manuelle Reinigung nicht verfügbar.

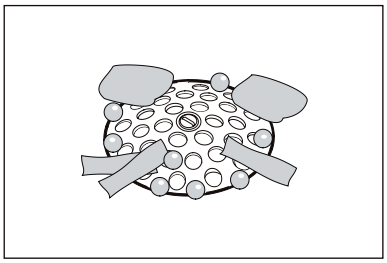
5.3.1 Garraum vorbereiten

Voraussetzungen GN-Behälter, Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernt

VORSICHT

Sachschaden durch ungeeignete Reinigungsmittel

→ Für die Reinigung des Garraums ausschließlich Produkte von MKN verwenden.



1. Gargutreste aus dem Garraum entfernen.
   Das Ablaufsieb muss frei sein.
2. Bei Tischgeräten: Nur Einschubgestelle im Garraum belassen.
   Bei Standgeräten: Leeren Hordenwagen in Garraum fahren.
3. Garraumtür schließen.

5.3.2 WaveClean-Stufe wählen

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

1. FLEXI (2) drücken.

Anzeige (9) zeigt blinkend „CL“ an.

2. Start/Stop (5) drücken.

Anzeige (9) zeigt „CL1“ an.

3. Mit Stellknopf (6) Reinigungsstufe wählen.
   - „CL1“ = WaveClean, kurz: Dauer etwa 1 Stunde
   - „CL2“ = WaveClean, normal: Dauer etwa 2 Stunden
   - „CL3“ = WaveClean, extra: Dauer etwa 3 Stunden (für starke Verschmutzungen)

Trotz unterschiedlicher Reinigungszeiten benötigen alle Reinigungsstufen die gleiche Menge Wasser.

4. Start/Stop (5) drücken.

Garraum wird automatisch aufgeheizt oder abgekühlt, bis die WaveClean-Temperatur von 50 °C erreicht ist.

Bei zu heißem Garraum zeigt Anzeige (8) „HOt“ an.

Bei Erreichen der WaveClean-Temperatur ertönt ein Signal.

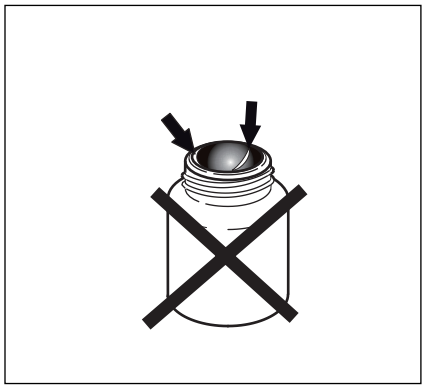
Anzeige (8) zeigt blinkend „CAr“ („Cartridge“/„Kartusche“) an.

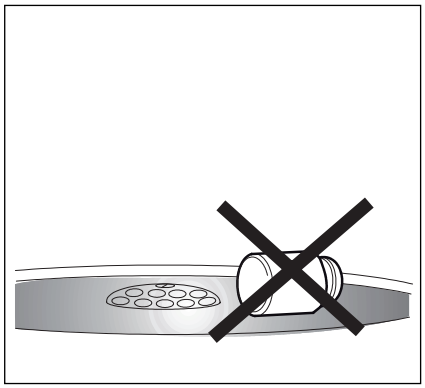
5.3.3 WaveClean-Kartusche einsetzen

Nur versiegelte Kartuschen verwenden.

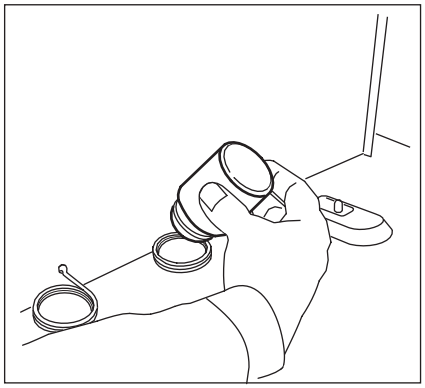
Bei beschädigtem Wachssiegel kann der Reiniger vorzeitig in den Reinigungskreislauf gelangen oder sich nicht vollständig auflösen, so dass die vollständige Reinigung nicht mehr gewährleistet ist.

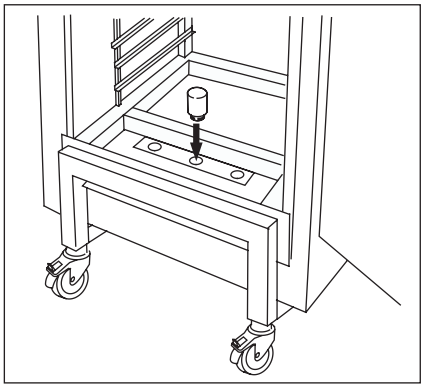
Kartusche nicht auf den Boden des Garraums legen.



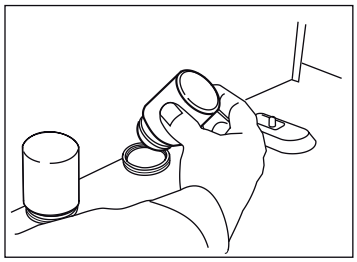


1. Garraumtür öffnen.
2. Deckel der Kartusche abschrauben.





3. Bei Tischgeräten: Kartusche in die Aufnahmebügel am Luftleitblech einsetzen.
   Bei Standgeräten: Kartusche in den Halter des Hordenwagens einsetzen.



Bei Bedarf zusätzliche Kartuschen verwenden:

- Bei starker Verschmutzung: 2 Two-in-One-Kartuschen verwenden. Reinigungsstufe „WaveClean extra“ („CL3“) auswählen.
- Bei Verkalkung: Two-in-One-Kartusche + Klarspülkartusche verwenden.

4. Garraumtür schließen.

LEDs von Start/Stop (5) leuchten.

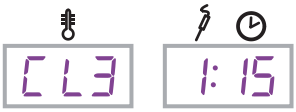
Anzeige (9) zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.

Anzeige (8) zeigt blinkend „CAr“ an.

5.3.4 WaveClean starten

Voraussetzungen Hart- und Weichwasseranschluss geöffnet

→ Start/Stop (5) drücken.



LEDs von Start/Stop (5) blinken.

Anzeige (9) zeigt ausgewählte Reinigungsstufe an.

Anzeige (8) zeigt Restlaufzeit an.

5.3.5 WaveClean beenden

Nach Ende der Reinigung leuchten die LEDs von Step (13).

Anzeige (8) zeigt blinkend „CAr“ („Kartusche entfernen“) an.

1. Garraumtür öffnen.
2. Leere Kartusche entnehmen.
3. Eventuelle Rückstände von Reiniger oder Klarspüler mit der Handbrause gründlich ausspülen.
4. Garraumtür wieder schließen.
5. Step (13) drücken und Entnahme der Kartusche bestätigen.

LEDs von Step (13) erlöschen.

Anzeige (9) und Anzeige (8) erlöschen.

6. Gerät ausschalten.
7. Garraumtür öffnen und bis zum nächsten Betrieb einen Spalt breit offen stehen lassen.

Lebensdauer der Türdichtung verlängert sich.

Im Garraum bildet sich keine stauende Nässe.

5.3.6 WaveClean abbrechen

Die automatische Reinigung WaveClean kann auch manuell abgebrochen werden.

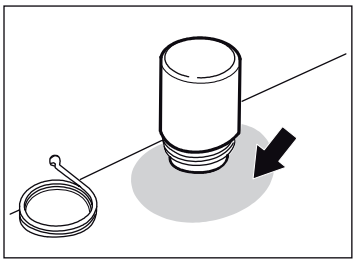
Ein Stromausfall während der Reinigung führt ebenfalls zu einem Abbruch.

1. Step (13) drücken, um das Reinigungsprogramm abzubrechen.

Aus Sicherheitsgründen kann WaveClean nur mit einer automatischen Zwangsspülung beendet werden.

2. Weiteres Vorgehen siehe Kapitel „WaveClean beenden“, Seite 68.

5.3.7 Störungen „WaveClean“



Unterhalb der Kartusche kann eine Verfärbung des Garraumbodens auftreten. Diese Verfärbung ist harmlos und führt zu keiner Beeinträchtigung des Betriebs.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
• Kartuschen lösen nicht richtig aus • Restmengen von Reiniger/Klarspüler verbleiben in Kartusche • Klarspüler löst gleichzeitig mit dem Reiniger aus	Gerät steht schief	Gerät waagerecht ausrichten
	Stromausfall/Gerätestörung	Kundenservice kontaktieren
	Halter verbogen: Kartusche zu nah am Boden	Halterposition korrigieren
	Heizkörper defekt	Kundenservice kontaktieren
• Garraum bleibt trocken	Umwälzpumpe defekt	Kundenservice kontaktieren
• Garraum wird nicht sauber	Zu starke Verschmutzung des Garraums Spülwasserkreislauf unterbrochen	• Vor Reinigung Ablaufsieb leeren. • Grobe Verunreinigungen vor der Reinigung manuell entfernen. • Reinigungsintervall verkürzen.

Tabelle 11: Fehlerursachen und Abhilfe

Hinweise zum Betrieb mit hartem Wasser

Das Gerät kann bis zu einer Wasserhärte von 5 °dH ohne Wasserenthärtung betrieben werden. Dennoch enthält Wasser mit einer Gesamthärte von mehr als 0 °dH Kalk, der sich im Garraum ablagern kann.

In der Regel sind die im Garraum abgelagerten Kalkmengen so gering, dass der Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt wird. Es kann aber zu weißen Ablagerungen im Garraum kommen.

two-in-one Kartuschen enthalten einen Klarspüler mit entkalkender Wirkung, der bei regelmäßiger Nutzung des automatischen Reinigungssystems „WaveClean“ diese Ablagerungen in den meisten Fällen verhindert.

- Täglich mit Reinigungsstufe „WaveClean extra“ reinigen, auch wenn der Verschmutzungsgrad gering ist.
- Klarspülkartusche zusätzlich zur Reinigungskartusche einsetzen.
- Manuell entkalken.

5.4 Luftleitblech entnehmen

5.4.1 Luftleitblech entnehmen (Tischgeräte)

Das Luftleitblech kann für die Reinigung entnommen werden.

VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

→ Gerät vom Stromnetz trennen, bevor das Luftleitblech entnommen wird.

→ Gerät nicht ohne Luftleitblech betreiben.

1. Linkes Einhängegestell entnehmen.
2. Vordere Verriegelungen lösen.
3. Luftleitblech zur Rückwand klappen.
4. Hintere Verriegelung lösen.
5. Luftleitblech leicht anheben und entnehmen.
6. Garraum hinter Luftleitblech reinigen.
7. Luftleitblech auf obere Bolzen aufstecken.
8. Hintere Verriegelung schließen.
9. Luftleitblech zur Seitenwand klappen.
10. Vordere Verriegelungen schließen.
11. Verriegelungen prüfen.
12. Linkes Einhängegestell einsetzen.

5.4.2 Luftleitblech entnehmen (Standgeräte)

Voraussetzungen

Benötigtes Werkzeug: Steckschlüssel

Das Luftleitblech kann für die Reinigung entnommen werden.

VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierenden Lüfter

→ Gerät vom Stromnetz trennen, bevor das Luftleitblech entnommen wird.

→ Gerät nicht ohne Luftleitblech betreiben.

1. Schrauben in der Mitte des Luftleitblechs lösen.
2. Vordere Verriegelungen lösen.
3. Luftleitblech zur Rückwand klappen.
4. Hintere Verriegelung lösen.
5. Luftleitblech leicht anheben und entnehmen.
6. Garraum hinter Luftleitblech reinigen.
7. Luftleitblech auf obere Bolzen aufstecken.
8. Hintere Verriegelung schließen.
9. Luftleitblech zur Seitenwand klappen.
10. Vordere Verriegelungen schließen.
11. Verriegelungen prüfen.
12. Schrauben in der Mitte des Luftleitblechs befestigen.

6 Störungen

6.1 Störungen beheben

Dieser Abschnitt beschreibt die Vorgehensweise, falls es während des Betriebs zu Störungen am Gerät kommt.

1. Steuerelektronik zurücksetzen (Kapitel „Zurücksetzen der Steuerelektronik“, Seite 72).
2. Hinweise in der Tabelle „Fehlerursachen und Abhilfe“ beachten (Kapitel „Fehlerursachen und Abhilfe“, Seite 73).
3. Kundenservice kontaktieren.

6.2 Zurücksetzen der Steuerelektronik

Voraussetzungen Gerät eingeschaltet

Fehler im Programmablauf (z. B. vorgegebene Werte werden nicht eingehalten) lassen sich durch Zurücksetzen (Initialisieren) der Steuerelektronik beheben.

Dabei wird die Elektronik in den Startmodus zurückgesetzt.

1. On/Off (1) drücken, um Gerät auszuschalten.
2. On/Off (1) drücken, um Gerät einzuschalten.

Gerät befindet sich im Startmodus (Standby).

6.3 Fehlerursachen und Abhilfe

Die Fehlernummer wird in Anzeige (9) blinkend angezeigt.

Nr.	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
1	Kerntemperaturfühler defekt	Fühlerbruch	• Garprogramme ohne Kerntemperatumessung verwenden • Kundenservice kontaktieren
2	Garraumfühler 1 defekt	Fühlerbruch	• Kerntemperaturfühler wird als Ersatzfühler verwendet • Kerntemperaturfühler nicht in Gargut einstecken • Kerntemperaturfühler muss im Garraum verbleiben • Kundenservice kontaktieren
3	Garraumfühler 2 defekt (nur bei Standgeräten)	Fühlerbruch	
5	Wrasenfühlerbruch	• Temperaturmessung des Abwassers defekt • Wrasenablöschung ist permanent eingeschaltet	• Gerät kann benutzt werden (Notbetrieb) • Kundenservice kontaktieren
8	Frostgefahr	Temperatur unter 0 °C	• Umgebungsbedingungen für Betrieb beachten
9	Garraum überhitzt	Gerät defekt	• Gerät nicht weiter betreiben • Kundenservice kontaktieren
10	Elektronik zu heiß	• Kühlung defekt • Umgebungstemperatur zu hoch	• Gerät nicht weiter betreiben • Kühlluftansaugung prüfen • Kundenservice kontaktieren
11	Elektronik zu warm	• Wärmequellen in der Nähe der Kühlluftansaugung • Kühlluftansaugung verstopft oder blockiert • Umgebungstemperatur zu hoch	• Kühlluftansaugung prüfen • Niedrigere Temperaturen einstellen • Kundenservice kontaktieren
30	Kein Lüfter	• Lüfter dreht nicht • Phase fehlt • Gerät defekt	• Elektrischen Anschluss prüfen Sicherheitshinweise beachten (siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“, Seite 9) • Kundenservice kontaktieren
66	Kein Wasser	• Wasserhahn geschlossen • Gerät defekt	• Wasserhahn öffnen • Kundenservice kontaktieren
71	Kein Gas	• Gashahn geschlossen • Luft in der Gaszuleitung • Gerät defekt	• Gashahn öffnen • Gasleitung durch mehrmaliges Ein-/Ausschalten des Geräts entlüften • Kundenservice kontaktieren

Nr.	Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
72	Gasgebläse	• Stromzuleitung zum Gasgebläse unterbrochen • Fehler in der Drehzahlmessung • Fehler in der Steuerelektronik	• Kundenservice kontaktieren
73	Allgemeiner Gasfehler	Falsche Gasqualität	• Kundenservice kontaktieren
101	Batterie leer	Pufferbatterie leer (Durchschnittliche Lebensdauer 8 Jahre)	• Bei Netzausfall gehen gespeicherte Daten verloren • Kundenservice kontaktieren
121	HW-Defekt T-Messung UREF0 zu hoch	Kerntemperaturfühler oder Tastatur defekt	• Kundenservice kontaktieren
„-C-“	Konfiguration durchführen	Notwendige Konfiguration nicht durchgeführt	• Konfiguration durchführen • Kundenservice kontaktieren
–	Austritt von Wasser unterhalb des Geräts	Störung des Abwassersystems	• Gerät nicht weiter betreiben • Kundenservice kontaktieren

Tabelle 12: Fehlerursachen und Abhilfe

7 Entsorgung

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Das Gerät nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (z. B. Abfallwirtschaft).

8 Konformitätserklärungen

8.1 Elektro-Kombidämpfer

CE

EG-Konformitätserklärung
Combidämpfer

Die
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp:	Elektro-Combi Dämpfer 'Hans Dampf'
Geräte-Nummer:	
- 61, 62 „gold" / „silver"	CGE61XXXX, CGE62XXXX / CSE61XXXX, CSE62XXXX
- 11, 12 „gold" / „silver"	CGE11XXXX, CGE12XXXX / CSE11XXXX, CSE12XXXX
- 21, 22 „gold" / „silver"	CGE21XXXX, CGE22XXXX / CSE21XXXX, CSE22XXXX
- Junior „Professional" / „Classic"	CPE63XXXX, EPE63XXXX / CCE63XXXX
- Compact „Professional" / „Classic"	CPE60XXXX, EPE60XXXX / CCE60XXXX
	(X: Ausstattungsmerkmal)

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung)
- in der Richtlinie 2002/95/EG (RoHS)

festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:	
• EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A6:2006 + Corrigendum:2006 + A2:2006 + A13:2008 + A14:2010	
• EN 60335-2-42:2003 + A1:2008	• EN ISO 12100:2010
• EN 55014-1:2006	• EN 55014-2:1997 + Corrigendum:1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringung der CE-Kennzeichnung:
Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung Combidämpfer ihre Gültigkeit.

Wolfenbüttel, den 14.03.2012

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

Diese EG-Konformitätserklärung Combidämpfer bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

1/1

8.2 Gas-Kombidämpfer

CE

EG-Konformitätserklärung
Combidämpfer

Die
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp:	Gas-Combi Dämpfer 'Hans Dampf'
Geräte-Nummer:	
- 61, 62 „gold" / „silver"	CGG61XXXX, CGG62XXXX / CSG61XXXX, CSG62XXXX
- 11, 12 „gold" / „silver"	CGG11XXXX, CGG12XXXX / CSG11XXXX, CSG12XXXX
- 21, 22 „gold" / „silver"	CGG21XXXX, CGG22XXXX / CSG21XXXX, CSG22XXXX
	(X: Ausstattungsmerkmal)

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 2009/142/EG vom 30. November 2009 über Gasverbrauchseinrichtungen,
- in der Richtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit
- in der Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006 über Maschinen
- in der Richtlinie 2002/95/EG (RoHS)

festgelegt sind.

PIN: 0063BR3266

Prüfungsgrundlagen:		
• EN 203-1:2005 + A1:2008	• EN 203-2-2:2006	• EN203-3 :2009
• EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A6:2006 + A11:2004 + A12:2006 + A13:2008 + A14:2010 + Corrigendum:2006 + A2:2006		
• EN 60335-2-42:2003 + A1:2008	• EN 60335-2-102:2006 + A1 :2010	
• EN 55014-1:2006	• EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008	
• EN 61000-3-2:2006	• EN 61000-3-3:1995 +A1:2001 + A2:2005	

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung Combidämpfer ihre Gültigkeit.

Wolfenbüttel, den 15.03.2012

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

Diese EG-Konformitätserklärung Combidämpfer bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

1/1

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße 2
D-38300 Wolfenbüttel
Telefon 0 53 31 / 89-0
Telefax 0 53 31 / 89-280